

Pepitos Geburtstagskuchen von Andreas Padeste

Mengen für 16 Personen

| | |
|----------------------------|---|
| 4.0 Stück Eier | Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel gut verrühren, weiterrühren, bis die Masse hell ist. |
| 352 g Zucker | |
| * 6.4 g Vanillezucker (8g) | |
| 1.6 Prise Salz | |
| 200 g Schwarze Schokolade | Schokolade fein hacken, mit Butter und Milch in eine Pfanne geben, unter Rühren bei kleiner Hitze schmelzen, auskühlen, unter die Masse rühren. |
| 200 g Butter | |
| 3.04 dl Milch | |
| 160 g Schwarze Schokolade | Schokolade fein hacken, darunterrühren. |
| 400 g Mehl | Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, unter die Masse mischen, Teig in die vorbereitete Form füllen. |
| 150 g Mandeln (gerieben) | |
| 2.0 TL Backpulver | Backen: ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Cake aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen. |
| 320 g Kuchenglasur dunkel | Erwärmen, über abgekühlten Kuchen verteilen |
| 320 g Smarties | Darüberstreuen |

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g