

Schokoladewürfel von Moritz Kobel

Mengen für 10 Personen

3.0 Stück Eier	
250 g Zucker	rühren, bis die Masse hell ist
* 8 g Vanillezucker (8g)	2 Teelöffel beifügen
20 g Kakaopulver	beifügen
3.0 dl Milch	darunterrühren
300 g Mehl	
5.0 g Backpulver	zusammen sieben, unter die Masse rühren
200 g Butter	beifügen und zu einem glatten Teig rühren und auf das Blech giessen (Blech mit Backpapier belegen und am Rand leicht fetten. Ca. 15 min im vorgeheizten Ofen bei 200Grad auf unterster Rille backen Anschliessend 5 min auskühlen lassen und auf ein zweites Blech stürzen
200 g Puderzucker	(Rezept ab hier für die Glasur)
20 g Kakaopulver	
* 8 g Vanillezucker (8g)	
50 g Butter	flüssig, etwas ausgekühlt
60 g Kaffee	starker, kalter Kaffee alle Zutaten zu einer Glasur verrühren gleichmässig auf das lauwarme Biskuit verteilen
100 g Kokosnuss-Raspel	auf die noch flüssige Glasur streuen

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

zum Servieren in gleichmässige Würfel schneiden