

Schokoladewürfel von Moritz Kobel

Mengen für 36 Personen

10.8 Stück Eier	
900 g Zucker	rühren, bis die Masse hell ist
3.6 Stück Vanillezucker (8g)	2 Teelöffel beifügen
72 g Kakaopulver	beifügen
1.08 Liter Milch	darunterrühren
1.08 kg Mehl	
18 g Backpulver	zusammen sieben, unter die Masse rühren
720 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 200 Grad auf unterster Rille backen Anschliessend 5 min auskühlen lassen und auf ein zweites Blech stürzen
720 g Puderzucker	(Rezept ab hier für die Glasur)
72 g Kakaopulver	
3.6 Stück Vanillezucker (8g)	
180 g Butter	flüssig, etwas ausgekühlt
216 g Kaffee	starker, kalter Kaffee alle Zutaten zu einer Glasur verrühren gleichmässig auf das lauwarme Biskuit verteilen
360 g Kokosnuss-Raspel	auf die noch flüssige Glasur streuen

zum Servieren in gleichmässige Würfel schneiden