

Schokoladenwürfel

Teig (für ein „normales“ Blech)

5	Eier	
420g	Zucker	rühren, bis die Masse hell ist
3 – 4 TL	Vanillinzucker	
3 – 4 TL	Kakaopulver	beifügen
5dl	Milch	Unterrühren
500g	Mehl	
3 – 4 TL	Backpulver	zusammen sieben, unterrühren
330g	Margarine/Butter	flüssig, abgekühlt
		befügen, zu einem homogenen Teig rühren, in das mit Backpapier ausgelegte und am Rand eingefettete Blech giessen

Backen: Etwa 15min im Backofens (200°C, vorgeheizt) auf der untersten Rille backen. Biskuit abkühlen lassen und in ein zweites Blech stürzen, das Papier abnehmen und zurückstürzen.

Glasure

330g	Puderzucker	
3 – 4 EL	Kakopulver	
3 – 4 TL	Vanillinzucker	
80g	Margarine/Butter	flüssig, abgekühlt
8 EL	Starker Kaffee/Espresso	kalt
		zusammenrühren

Die Glasur auf das Biskuit giessen und gleichmässig verteilen. Danach mit Kokosnuss-Raspel nach Belieben bestreuen.

That's it, and now ... EAT 'EM ALL!