



Schokolade-Würfel Betty Bossi & Variante Sarah

 Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

 Backen: ca. 30 Min.

 vegetarisch

Stück (1/16): 351 kcal, F 18 g, Kh 44 g, E 5 g

Zutaten

für 16 Personen

300 g Mehl
 250 g Zucker
 1 Päckli Vanillezucker
 2 EL Kakaopulver
 2 TL Backpulver
 1 Prise Salz

200 g Butter
 3 Eier
 3 dl Milch

50 g Butter
 200 g Puderzucker
 1 Päckli Vanillezucker
 2 EL Kakaopulver
 4 EL Espresso, kalt
 60 g Kokosraspel *

* manche mögens "bunt"
 Statt Kokosflocken mit Smarties belegen

Und so wirts gemacht:

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Kakaopulver, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen.
2. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, etwas abkühlen. Butter, Eier und Milch unter die Mehlmischung rühren. Teig in die vorbereitete Form füllen.
3. Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, mit einem Holzspiesschen mehrmals einstechen.
4. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen. Puderzucker, Vanillezucker, Kakaopulver und Espresso darunterrühren, auf dem warmen Kuchen verteilen. Kokosraspeln darüberstreuen, Kuchen in der Form auskühlen, herausnehmen, in Würfel schneiden.

Form: Für eine quadratische Backform von ca. 24 cm, mit Backpapier ausgelegt

Tipp: Statt eine quadratische Backform eine Springform von ca. 26cm Ø verwenden. Die Backzeit verlängert sich um ca. 5 Min.

Haltbarkeit: in Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 3 Tage

