

# Schokoladewürfel von Moritz Kobel

Mengen für 22 Personen

6.6 Stück Eier	
550 g Zucker	rühren, bis die Masse hell ist
2.2 Stück Vanillezucker (8g)	2 Teelöffel beifügen
44 g Kakaopulver	beifügen
6.6 dl Milch	darunterrühren
660 g Mehl	
11 g Backpulver	zusammen sieben, unter die Masse rühren
440 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
440 g Puderzucker	(Rezept ab hier für die Glasur)
44 g Kakaopulver	
2.2 Stück Vanillezucker (8g)	
110 g Butter	flüssig, etwas ausgekühlt
132 g Kaffee	starker, kalter Kaffee  alle Zutaten zu einer Glasur verrühren gleichmässig auf das lauwarme Biskuit verteilen
220 g Kokosnuss-Raspel	auf die noch flüssige Glasur streuen

zum Servieren in gleichmässige Würfel schneiden