

Schokoladewürfel von Moritz Kobel

Mengen für 26 Personen

7.8 Stück Eier	
650 g Zucker	rühren, bis die Masse hell ist
2.6 Stück Vanillezucker (8g)	2 Teelöffel beifügen
52 g Kakaopulver	beifügen
7.8 dl Milch	darunterrühren
780 g Mehl	
13 g Backpulver	zusammen sieben, unter die Masse rühren
520 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
520 g Puderzucker	(Rezept ab hier für die Glasur)
52 g Kakaopulver	
2.6 Stück Vanillezucker (8g)	
130 g Butter	flüssig, etwas ausgekühlt
156 g Kaffee	starker, kalter Kaffee alle Zutaten zu einer Glasur verrühren gleichmässig auf das lauwarme Biskuit verteilen
260 g Kokosnuss-Raspel	auf die noch flüssige Glasur streuen

zum Servieren in gleichmässige Würfel schneiden