Geistlicher Kuchen nach Edda Petri

ZUTATEN

200 g Butter

100 g Staubzucker

4 Eidotter

4 Eiklar

1 Teelöffel Zimt

1 Teelöffel Kakao

1 Packerl Vanillinzucker

1/8 l Rum (oder Rotwein)

100 g Kristallzucker

200 g Mehl

½ Packerl Backpulver

1 Portion Schokoflocken (ca. 100 g)

ZUBEREITUNG

Butter schaumig schlagen, Staubzucker, Zimt, Kakao, Vanillinzucker und die Eidotter einrühren, den Alkohol hinzufügen.

Schnee schlagen und Kristallzucker dazugeben.

Mehl, Backpulver und Schokoflocken unter die Masse mischen, Schnee vorsichtig einrühren.

Bei 160 Grad Heißluft 1 Stunde backen: damit der Kuchen nicht zu braun wird, kann man ihn nach 40 min oben mit Butterbrotpapier abdecken.

© 6-GeistlicherKuchen.docx