

12. März 2010

Schokobiskuitkuchen

Für Schokoliebhhaber:

- 6 Eier
- 70 g Zucker
- 100 g Weizenmehl 405
- 20 g Speisestärke
- 1 Teelöffel Backpulver
- 75 g Butter
- 15 g Kakao
- 100 g Zartbitterschokolade

Die Eier trennen und Eiweiß und Eigelb mit je der Hälfte des Zuckers schaumig bzw. steif schlagen.

Mehl, Backpulver, Stärke und die zimmerwarme Butter verkneten, bis eine kleinbröselige Masse entstanden ist.

Diese Masse unter das Eigelb rühren, ca. ein Drittel des Eischnees zufügen, die klein gehackte Schokolade einrühren und zum Schluss den restlichen Eisschnee langsam unterheben.

Nun den Teig halbieren.

In die erste Hälfte 5 g Kakao unterrühren, in die zweite Hälfte 10 g.

In eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform erst die erste, hellere Teigportion einfüllen, dann die zweite, dunkle Portion mittig entlang der Kastenlängsachse einfließen lassen.

Bei 180°C 40 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1 Stunde

