

EIN KUCHEN IN SCHWARZ-WEISS

★★★★★ 4.9 bei 15 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Boden werden die Dotter mit dem Zucker schaumig geschlagen. Danach langsam und unter weiterem Rühren das Öl/Wasser Gemisch einlaufen lassen. Am Schluss wird die Masse mit dem Kakaopulver, dem Weizenmehl und dem Backpulver vermischen. Das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Den Teig auf ein Backblech streichen.
- 2** Für das Gitter den Dotter mit dem Zucker und Topfen gut verrühren und anschließend das steif geschlagene Eiklar unterheben. Danach wird die Masse in einen Spritzsack gefüllt und ein Gittermuster auf das Backblech gespritzt.
- 3** Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Heissluft ca. 35-40 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH / BACKRAHMEN

BODEN

250 g	Zucker
5	Dotter
100 g	Öl
150 g	Wasser
40 g	Kakaopulver
280 g	Weizenmehl 700
0.5 Pkg.	Backpulver
5	Eiklar

GITTER

80 g	Zucker
2	Dotter
500 g	Topfen
2	Eiklar