

Schokoladenwürfel - Glutenf.

Kategorien: Plätzchen, Glutenfrei, Vegan

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

3		Ei(er)
250	Gramm	Rohrzucker
1/4	Teel.	Vanille - Pulver (Bourbon)
2	Essl.	Kakaopulver, kein Instant
30	ml	Milch
300	Gramm	Mais, gemahlen
1	Prise	Salz
2	Teel.	Backpulver (Weinsteinbackpulver)
200	Gramm	Margarine, ungehärtete / Butter
		Für die Glasur:
200	Gramm	Puderzucker, gesiebt
2	Essl.	Kakaopulver, kein Instant
1/4	Teel.	Vanille - Pulver (Bourbon)
1	Prise	Salz
50	Gramm	Margarine, ungehärtete / Butter
2	Teel.	Kaffeepulver, türkisch
100	Gramm	Kokosraspel

Anleitung:

Arbeitszeit: ca. 40 Min. / Schwierigkeitsgrad: simpel / Kalorien p. P.: keine Angabe

Backofen auf ca 190 -200°C vorheizen

Die Eier mit dem Zucker so lange rühren, bis die Masse hell ist. Vanille- + 2 El Kakaopulver + Salz zufügen sowie die Milch, Backpulver mit Mehl vermischen, unter die Masse mischen, Margarine, flüssig, etwas abgekühlt beifügen, zu einem glatten Teig rühren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen, glatt streichen + ca. 15-20 min auf der untersten Rillen backen. Bei Umluft reichen 150-160°C. Biskuit leicht auskühlen lassen.

Ein anderes Backblech mit Backpapier auslegen, umgedreht auf den gebackenen Kuchenlegen, festhalten, umdrehen das Ganze + das Backpapier vom Kuchen vorsichtig abziehen.

Alle Zutaten für die Glasur verrühren. Auf das lauwarme Biskuit gießen, mit einem Kuchenschaber gleichmäßig verteilen. Die Kokosraspel auf die Glasur streuen, solange diese noch flüssig ist. Das beinahe erkaltete Biskuit im Blech in gleichmäßige Würfel schneiden. Die Schokoladenwürfel kann man 3-4 Tage im voraus bereiten. Gut verschlossen aufbewahren.