

Gnüttli Blechkuchen

Zutaten

3 EIER
250g ZUCKER
2TL. VANILLINZUCKER
1DRISE SALZ
200g BUTTER flüssig, ausgekühlt
3DL MILCH
2EL. KAKAOPULVER
2TL. BACKPULVER
300g MEHL

Guss

200g Puderzucker
2EL Kakaopulver
2TL Vanillinzucker
50g Butter, flüssig
4-5EL Kaffee, kalt
Kokosraspel

Rührteig

- Eier, Zucker, Vanillinzucker schaumig rühren
- Butter und Milch zusammenfügen
- Kakaopulver, Backpulver, Mehl zusammenfügen
- abwechselnd Flüssigkeit und Mehlgemisch unter die Eier-Zuckermasse einrühren

Backen

- Blech (30x38cm) mit Papier belegen
- 15 Min. bei 200 Grad, unterste Rille
- auskühlen

Guss auf den ausgekühlten
Kuchen giessen, Kokosraspel
darüber streuen

en Güete