

## Kaisersemmel #6017

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Kuchen

4 Eier  
250 g Zucker  
125 g Kakao  
250 g Palmin  
Leibnizkeks

Eier und Zucker schaumig rühren, Palmin auflösen und löffelweise unter den Teig rühren. Königskuchenform mit Pergamentpapier auslegen und 1 Schicht Teig und eine Schicht Leibnizkeks abwechselnd schichten und erkalten lassen.

24.01.1994