

Schokoladenkuchen (vegan.)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck
Plaetzchen
Weihnachten

1 Eiweiß (M)
200 g Puderzucker (I)
1 ds Zitronensaft n. Belieben
50 g Puderzucker (II)
30 g Kakao - nicht zu dunkel!
Puderzucker z. Ausrollen

* QUELLE

-nach
-Meine Familie & ich 11/82
-erfasst von Petra Holzapfel

Eiweiß steif schlagen. Gesiebten Puderzucker (I) und nach Belieben Zitronensaft zugeben und zusammen 2-3 Minuten mit dem elektrischen Rührgerät weiterquirlen. Dann Puderzucker (II) mit dem Kakao darübersieben und kurz unterschlagen. Den festen Teig auf Puderzucker dünn ausrollen und ganz beliebige kleine Formen ausstechen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausbacken. Backzeit: 10-15 Minuten bei 150°C.

Anmerkung: Anfangs erscheint es schwierig, aus so einem Teig Formen auszustechen. Tauchen sie die Formen immer wieder in Puderzucker ein. Falls der Teig zu weich ist, lassen sich auch leicht mit dem Spritzbeutel Tupfen, Streifen oder Kreise formen.