

Schokoladenschnitten

Für den Teig:

200g Butter
200g Zucker
4 Eier
1 Becher Schmand
100g Stärke
300g Mehl
60g Kakao
1 P Backpulver
Fett für das Blech

Für den Guss:

250g Puderzucker
1 El Milch
½ Tl. Kakao

Zubereitung:

Fett und Zucker schaumig rühren, Eier nach und nach unterrühren. Schmand unterziehen. Speisestärke, Mehl, Kakao und Backpulver drübersieben und alles zu einem Glatten Teig verarbeiten. Teig auf gefettetes Backblech streichen. Im Vorgeheizten Backofen 200°C 30 min backen. Puderzucker und Mehl glatt rühren. Die Hälfte des Gusses mit einer Kuchenpalette auf den halben Kuchen glatt verstreichen. Restlichen Guss mit Kakao glatt verrühren und die zweite Kuchenhälfte damit bestreichen. Den Schokoladenkuchen abkühlen und den Guss fest werden lassen. In 4X7cm große Stücke schneiden. Ergibt ca. 40 Stück.