

The Golden Cake

Marina`s kleine (große) Sünde

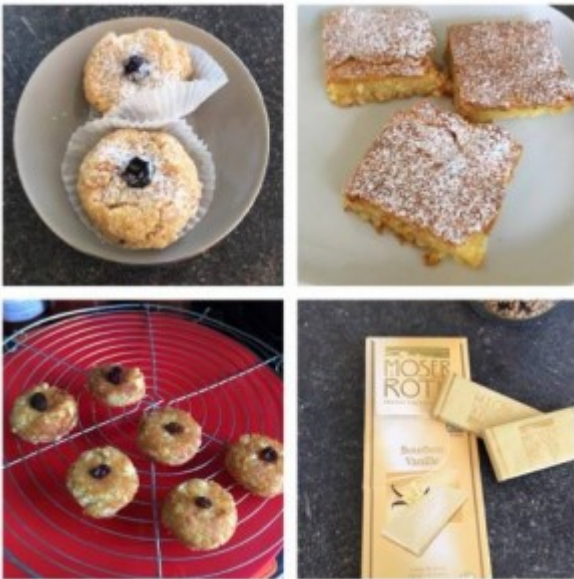


Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Marie Na

Zutaten:

200 g weiße Schokolade (geschmolzen, z. B. in Microwelle 360 Watt, 2 x 2 Min.)

220 g Butter

5 Eier

380 g feinsten Zucker

120 g Mehl

80 g weißer Kakao (z.B. Caotina)

ca. 100 g Mandelstifte

Zubereitung:

Die weiche Butter mit dem Ballonschneebeisen schaumig schlagen. Dann während des Schlagens abwechselnd Zucker und Eier hinzufügen. Die obligatorische Prise Salz nicht vergessen.

Wenn die Masse schön cremig ist, das Caotina Blanc und die geschmolzene etwas ausgekühlte Schokolade hinzufügen. Am Schluss die Nüsse und das gesiebte Mehl kurz unterrühren.

Bei 160* Heißluft (Achtung, jeder Ofen ist anders) in eine Form (max 30*40, ca 30-35 min backen).

Erkaltet in beliebige Größe schneiden . Mit Puderzucker bestreuen.



Alternative als Kekse:

Für die Kekse im Bild ganz oben habe ich ein großes Blech gemacht, die Backzeit ca. um 15 Minuten gekürzt. Erkaltet halbiert, auf der feuchteren Seite aufeinander gelegt , mit einem Likörglas ausgestochen, Cranberry , und Puderzucker drauf, und auf einem Gitter nochmals ca 15. Minuten bei der selben Temperatur gebacken.

Tipp Gisela M.:

Das nächste Mal würde ich 1,5 fache Menge machen, dann sollte es genau auf ein tiefes Backblech gehen und man spart sich den Backrahmen.

WARNHINWEIS: Rezept enthält wenig Vitamine, macht süchtig und kann zu unkontrollierter Gewichtszunahme führen.