Mooskuchen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Resi Vogel zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für ein Backblech :

Teig:

- 300 g weiche Butter
- 300 g Zucker
- 6 Eigelb
- 250 g saure Sahne
- 3 Esslöffel Kakaopulver
- 1 gestrichener Teelöffel Natron
- 350 g Mehl

Belag:

- 125 g Kokosfett
- 6 sehr frische Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 3 Esslöffel Puderzucker
- 3 – 4 Teelöffel fein gemahlener Kaffee

Außerdem:

- Kakaopulver

Zubereitung

1. Für den Teig die Butter in Stückchen schneiden und mit dem Zucker und den Eigelben schaumig rühren. Nach und nach die saure Sahne untermischen und esslöffelweise den Kakao, das Natron und das Mehl darunter rühren. Es soll ein zähflüssiger Teig entstehen.

2. Das Backblech mit Backpapier auslegen.

3. Den Teig auf das Blech geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 210°C etwa 30 Minuten goldgelb backen. Den Teig vom Blech stürzen und kalt werden lassen.

4. Für das „Moos“ das Kokosfett bei schwacher Hitze schmelzen und wieder abkühlen lassen.

5. Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen. Das noch flüssige Fett unterrühren. Den Eischnee auf den kalten Kuchenboden streichen und gleichmäßig mit dem Kaffee bestreuen.

6. Den Kuchen etwa 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Während dieser Zeit färbt sich der Eischnee grün. Den Kuchen nach Belieben mit Kakao bestäuben und frisch verzehren.