

Zutaten Schokoladebiskuitwürfel:

2 Eier
70 g Feinkristallzucker
30 g Mehl
20 g Maizena
15 g Kakao

1 TL Lebkuchengewürz
1/8 l Milch

Zutaten Sandmasse:

320 g Butter
120 g Staubzucker
7 Dotter
7 Eiklar
160 Feinkristallzucker
340 g Mehl
1 Msp. Backpulver



Zubereitung Gewürzkuchen:

Die Eier mit dem Zucker dickschaumig rühren. Mehl, Maizena und Kakao versieben und unter die Eimasse mischen.

Die Masse fingerdick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 200°C etwa 8 Minuten backen.

Auskühlen lassen und in 1 cm große Würfel schneiden, mit Milch und etwas Lebkuchengewürz leicht vermischen, die Würfel müssen dabei ganz bleiben.

Zubereitung Sandmasse:

Die Butter mit dem Staubzucker schaumig rühren. Die Dotter nach und nach beifügen.

Das Eiklar mit dem Kristallzucker zu Schnee schlagen und mit der Buttermasse verrühren. Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unterheben.

Einen Teil der Masse in eine ausgebutterte Form füllen, anschließend die Gewürzkuchenwürfel verteilen und mit dem Rest des Teiges bedecken.

Bei 180°C cirka 1 Stunde backen und sofort aus der Form stürzen.

Viel Freude beim Ausprobieren wünscht Ihnen Herta Prasch!