

Rezept:

- Zutaten:

Teig:

Belag:

| | | | |
|----------------|--------------|----------------------|---|
| 5 | Eier | 2 Fläschchen | Cremefine zum Schlagen |
| 15 dag | Zucker | 2 Esslöffel (gestr.) | Zucker (ev. Staubzucker) |
| 7 dag | Öl | (1 Glas) | Marillenmarmelade |
| 2 dag | Kakaopulver | | (SELBSTGEMACHT am besten!!!) |
| 12 dag | Mehl (glatt) | | |
| 1 Kaffeelöffel | Backpulver | | etwas Schokosauce (1/2 Fläschchen Bendsorp) |

- Zubereitung:

- Eiklar zu Schnee schlagen
- Zucker, Dotter und zuletzt Öl langsam hinzurühren
- Mehl/Kakao/Backpulvergemisch einrühren (ganz kurz- eher unterheben)

- Teig auf ein gefettetes (oder Backpapier) Blech streichen und bei ca. 150 ° C Umluft ca. 20 min. backen!

- Überkühlt (dick) mit Marillenmarmelade bestreichen.
- Cremefine (fest wie Schlagobers) mit 2 Esslöffel Zucker aufschlagen.
- Cremefinemasse auf Kuchen streichen
- Schokospritzer auf Kuchen verteilen und dann mit einer Gabel... Muster ziehen.

Gutes Gelingen, liebe BORGmitmenschen ☺ !