

Dominokuchen



MENGE FÜR



VORBEREITUNGSZEIT



BACKZEIT



LEICHT



PROFI-PATIS-
SERIE-HAKEN



2 RECHTECKIGE
BACKFORMEN



BACKPAPIER

ZUTATEN:

FÜR KOMPLETTEN BISKUITKUCHEN:

- 225 g mit Backpulver gemischtes Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 225g Streuzucker
- 225g weiche Margarine
- 4 Eier

FÜR DEN ZUCKERGUSS

- 200g Puderzucker
- 4 Esslöffel Kakaopulver
- Warmes Wasser zum Verrühren
- Weiße Schokodrops

ZUBEREITUNG:

FÜR KOMPLETTEN BISKUITKUCHEN

- Stellen Sie den Ofen auf 180 °C, 350 °F, Gas Stufe 4 ein. Fetten Sie ein Backblech mit etwas Öl oder Margarine ein.
- Leben Sie Backpapier auf den Boden von zwei Backformen und fetten Sie das Papier ein. Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel.
- Bringen Sie den Profi-Patisserie-Haken an und rühren Sie die Mischung so lange durch, bis sie leicht und locker ist.
- Verteilen Sie die Mischung mit einem Teigspachtel in den Backformen und glätten Sie die Oberfläche.
- Für 20-25 Minuten in den Ofen geben. Vergessen Sie nicht die Ofenhandschuhe.
- Wenn die Kuchen gebacken sind, werden Sie an den Backformrändern leicht eingesunken sein. Setzen Sie die Kuchen zum Abkühlen auf ein Kuchengitter.
- Lassen Sie die Kuchen auskühlen und schneiden Sie sie in eine schöne, rechteckige Form.

FÜR DEN ZUCKERGUSS

- Sieben Sie Puderzucker und Kakaopulver zusammen und geben Sie gleichzeitig etwas warmes Wasser hinzu. Geben Sie nicht zu viel Wasser hinzu, damit der Zuckerguss nicht zu flüssig wird.
- Geben Sie den Zuckerguss über die Kuchen und lassen Sie ihn stehen, bis er fast hart geworden ist.
- Schneiden Sie jeden Kuchen in der Hälfte durch und schneiden Sie dann jede Hälfte in vier Teile. Dadurch erhalten Sie 16 kleine Kuchen.
- Ziehen Sie eine Linie durch die Mitte jedes kleinen Kuchens. Setzen Sie anschließend weiße Schokodrops für die Dominopunkte auf.