

Schokoladenwürfel

Ein rechteckiges Backblech mit 1-2 Bogen Backpapier belegen

Teig

3 Eier
250 g Zucker

hell und schaumig rühren

2 KL Vanillezucker
2 EL Bio- Kakaopulver
3 dl Milch

beifügen, mischen

300 g Mehl
2 KL Backpulver

sieben, unterrühren

200 g Butter, flüssig, ausgekühlt

beifügen, rühren, ins Blech giessen und gleichmässig verteilen

Haltbarkeit

Da das Gebäck sehr feucht ist, muss es innerhalb von 2-3 Tagen konsumieren werden (Schimmelgefahr). Es kann auch gut tiefgekühlt werden. **Geeignet für:**

Schwierigkeitsgrad: mittlere Anforderung