

«Ziegelstein»

(Lieblingsrezept von SRF 1-Hörerin Doris Hirsbrunner aus Sissach, BL)

Zutaten: (für Cakeform von ca. 20 cm Länge)

- 2 Eier
- 150 g Puderzucker
- 200 g Schokoladenpulver
- 200 g flüssige Butter
- 1 EL Kirsch
- ca. 250 g Petit Beurre

Zubereitung:

Die Eier mit dem Puderzucker schaumig schlagen. Das Schokoladenpulver dazugeben und gut verrühren.

Die Butter auf kleinem Feuer schmelzen und abkühlen lassen, bis sie noch knapp lauwarm ist. Die Butter zur Schokolade-Masse geben und gut verrühren. Die Masse nach Belieben mit Kirsch aromatisieren.

Die Cakeform mit Backtrennpapier auskleiden. 2 bis 3 EL Schokoladenmasse in die Form geben und gleichmässig auf dem Boden der Cakeform verstreichen.

Eine Lage Petit-Beurre-Guetsli (so zugeschnitten, dass sie gerade perfekt in die Form passen) auf die Schokolademasse geben.

Dann nochmals Schokolademasse in die Form geben, dann wieder Petit-Beurre-Guetsli und so fortfahren, bis die Form gut gefüllt und die Zutaten aufgebraucht sind. Am Schluss mit einer Lage Petit-Beurre-Guetsli abschliessen.

Den Kuchen in den Kühlschrank stellen. Wenn der Kuchen fest ist, kann man ihn stürzen. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.