

# Kochen mit Elfriede

## Schokoschnitten (Moni-Burgi-Kuchen)

### Zutaten:

250 g Butter, 220 g Zucker, 7 Eier, 1 Pkg. Vanillezucker, 250 g Mehl, 2 EL Kakao, 1 Pkg. Backpulver, 5 EL Milch;

300 ml Früchtetee, Saft von ½ Orange, 1 EL Rum

Ribiselmarmelade

### Für die Glasur:

200 g Kuvertüre, 250 ml Schlagobers, 2 Blatt Gelatine

### Zubereitung:

Eier trennen. Eiklar mit etwas Zucker zu einem festen Schnee schlagen.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Dotter sehr flaumig rühren.

Mehl, Kakao und Backpulver vermischen und mit Milch, Dottermasse unter den Eischnee heben.

Den Teig auf ein vorbereitetes Backblech (oder in einen Backrahmen) streichen und bei 180° Grad (Heißluft) ca. 30 Minuten backen.

Über den fertigen Kuchen die Früchtetee-Orangensaft-Rummischung verteilen und mit Ribiselmarmelade bestreichen.

Für die Glasur: Kuvertüre in Obers erhitzen und schmelzen. Gelatine im kalten Wasser einweichen, gut ausdrücken, in die Glasur einrühren und gleichmäßig über den Kuchen streichen. Den Kuchen einige Zeit im Kühlschrank durchziehen lassen.

