

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

LPG Kuchen

Zutaten:

125 g Zucker
4 Eier
150 ml Sahne
225 g Mehl
½ Pkt. Backpulver
2 Pkt. Puddingpulver
½ Liter Milch
250 g Butter
Schokoladen-Kuvertüre
1 Pck. Butterkekse
etwas Weinbrand

Zubereitung:

Den Pudding mit ½ Liter Milch und 5 EL Zucker kochen, kalt werden lassen. Den Teig für den Boden aus Zucker, Eier, Sahne, Mehl und Backpulver zusammenrühren, auf ein Backblech streichen und ca. 20 Minuten bei 175° backen.

Erkalteten Pudding mit der Butter zu einer Buttercreme verrühren. Auf den Boden streichen. Danach die Kekse in Weinbrand tränken und dicht an dicht auf die Buttercreme legen. Alles mit der zerlassenen Schokoladenkuvertüre bestreichen und aushärten lassen.

Wenn die Kuvertüre ausgehärtet ist, tropfenweise Eigelb verteilen und das essbare Bild auflegen. Das Eiweiss dient als natürlicher Klebstoff.