

Partyrezepte

Biskuitigel

Gattung: Kuchen, Backen, Gebäck, Kuchen, Party, Geburtstag, Feier

		FÜR DEN TEIG	
3	Eigelb	200 g	Zucker
2	Essl. Arrak	3	Eiweiss
1	Spur Salz	200 g	Mehl
		FÜR DIE CREME	
150 g	Butter	6	Essl. Puderzucker
3	Eigelb	3	Essl. Kakao
		ZUM GARNIEREN	
2	Pk. Dunkle Kuvertüre	1	Kandierte Kirsche
50 g	Mandelstifte	1	Mandel, ganz
2	Mandelhälften		

Stachelig, wie es sich für diesen Kuchen gehört, ist der schokoladeueberzogene Biskuitigel. Das ist etwas für eine Kinderparty (oder aber auch für Erwachsene !).

Für den Teig Eigelb, Arrak, Salz und Zucker schön schaumig rühren (kann bis 30 Minuten brauchen, muss aber schön schaumig sein !). Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, auf die Eimasse gleiten lassen. Mehl darüber sieben und unterheben.

Teig in eine gefettete Igelform (oder in andere ovale Formen, aus denen man später den Igel zuschneiden kann) füllen. In den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben und 45 Minuten backen. Erkalten lassen.

Für die Creme die Butter schaumig rühren. Eigelb, Puderzucker und Kakao reinmischen. Igel zweimal waagrecht durchschneiden und mit der Creme füllen. Igel mit Mandelstiften so bestecken, dass er schön stachelig aussieht !

Kuvertüre nach Vorschrift im Wasserbad auflösen, Kuvertüre über den Igel gießen. Je eine Mandelhälfte als Auge aufdrücken, darauf je eine halbe Kirsche kleben und als Schnäuzchen eine ganze Mandel aufdrücken.