

## STRICKNADELKUCHEN

5 Eiklar  
100 g Kristallzucker

zu Schnee schlagen, mit  
**ausschlagen**

5 Dotter  
150 g Kristallzucker  
1/8 l Öl  
1/8 l Wasser  
1 Pkg. Vanillezucker

alles zusammen sehr gut schaumig rühren

150 g Dinkelmehl  
150 g glattes Mehl  
1 Pkg. Backpulver

gut vermischen

1. Schnee auf die Rührmasse geben.
2. Mehlmischung darüberstreuen.
3. Mit Teigkarte **unterheben**.
4. Blech mit Papier auslegen, Teig gleichmäßig aufstreichen.
5. Bei 180° Heißluft 30 Min. backen.
6. Noch heiß mit einer Stricknadel Löcher stechen ( ca. 5 cm<sup>2</sup>), auskühlen lassen.

2 EL Kristallzucker  
4 EL Kakao  
2 ½ Tassen heißen schwarzen Kaffee  
4 EL Rum

vermischen, mit einem Löffel über  
den Kuchen leeren.

2 B Obers  
2 Pkg. Vanillezucker  
1 Pkg. Sahnesteif

fest schlagen, auf den ausgekühlten  
Kuchen streichen, mit  
Linien ziehen.

etwas Eierlikör