

## SCHNAPSKUCHEN NACH ALTEM DDR REZEPT

### ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

#### BISKUITTEIG:

4 Eier  
200g Zucker  
250g Mehl  
2 TL Backpulver  
2 EL Öl

#### BUTTERCREME:

1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
500ml Milch  
4 EL Zucker  
300g weiche Butter

#### SCHOKOGLUSS:

250g Palmin(Kokosfett)  
2 Eier frisch  
125g Puderzucker  
60g Backkakao

#### ZUSÄTZLICH:

etwa 300g Butterkekse (evt. mehr)  
Weinbrand

#### ZUBEREITUNG:

Zuerst aus der Milch, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Frischhaltefolie auf den Pudding legen, dann bildet sich keine Haut.

Für den Boden die Eier mit dem Zucker weißschaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und auf die Eiermasse sieben, unterheben. Das Öl kurz untermixen.

Die Teigmasse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Bei 175°C Ober/Unterhitze etwa 20 min backen. Auskühlen lassen.

Aus dem gekochten Pudding und der weichen Butter eine Buttercreme herstellen. Pudding und Butter sollten die gleiche (Raum) Temperatur haben. Dazu die Butter weißschaumig rühren und dann den Pudding esslöffelweise unterrühren. Die Buttercreme auf dem Boden verstreichen.

Weinbrand in einen tiefen Teller gießen und die Butterkekse nacheinander kurz eintauchen und dann auf die Buttercreme legen.

Für den Lukullusguss (Schokoglasur) das Kokosfett erwärmen bis es ganz geschmolzen ist, etwas abkühlen lassen. Er darf noch leicht warm, aber nicht mehr heiß sein, sonst gerinnen die Eier.

Eier, Puderzucker und Kakao verrühren. Nach und nach, am besten löffelweise das Kokosfett unterschlagen und die Schokomasse gleichmäßig auf den Keksen verteilen.

