

# Schoggiwürfel

Ein grosser Blechkuchen den alle lieben!

350g Butter in der Pfanne langsam schmelzen, gibst du erst am Schluss dazu!

---

6 Eier

1 Vanillezucker

500g Zucker miteinander schaumig schlagen

4 EL Kakaopulver

4 dl Milch begeben, mischen

600 g Mehl

1 Päckli Backpulver + flüssige Butter dazugeben, vermischen.

Auf einem mit Backtrennpapier ausgelegten Backblech ausstreichen.

**Backen: 20 Minuten bei 180°C**

## Glasur:

75g Butter in der Pfanne langsam schmelzen

300g Puderzucker

3 EL Kakaopulver

1 Päckli Vanillezucker

Wasser dazugeben, vermischen bis eine flüssige, joghurtähnliche Masse entstanden ist. Kuchen überziehen.

## Tipp:

Kuchenstücke tiefkühlen. So hat man immer etwas feines bereit, es taut schnell auf.