

# Whiskeywürfel

## Einkaufsliste:

- 120 g Butter
- 4 Eier
- 340 g Zucker
- 375 g glutenfreies Mehl  
(z. B. Kuchen & Keks Mix Schär)
- 50 g Kakao
- ¾ Pck. Backpulver (glutenfrei)
- 200 ml Milch
- 300 g zartbitter Kuvertüre
- 350 g Puderzucker
- 350 ml Whiskey
- 300 g Kokosflocken

Für diese weihnachtliche glutenfreie Leckerei werden zuerst Butter, Zucker und Eier schaumig geschlagen. Danach das Mehl, das Backpulver und den Kakao einrühren. Die Milch zugeben und den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, glatt streichen und bei **175° C Umluft 20 Minuten** backen.

Wenn der Kuchen noch warm ist, wird er in kleine Würfel (ca. 2 - 3 cm) geschnitten. Dann darf er fertig auskühlen.

Währenddessen wird die Sauce zum Eintauchen folgendermaßen hergestellt:

Die Kuvertüre bei kleinster Hitze in einem Topf mit ca. 2 L Fassungsvermögen schmelzen. Dabei aufpassen, dass die Kuvertüre nicht zu heiß wird. Anschließend wird abwechselnd immer Puderzucker und Whiskey in den Topf zur flüssigen Schokolade gegeben und sehr gut umgerührt bis alles verbraucht ist und keine Klümpchen mehr in der Sauce sind. Der Herd bleibt währenddessen an, so verbindet sich alles schöner. Wenn die Sauce fertig ist, kann die Herdplatte ausgeschaltet werden.



Die Kuchenwürfel werden nun mit Hilfe einer Gabel kurz vollständig in die Sauce getaucht und anschließend in den Kokosflocken gewälzt. Ich achte immer darauf, dass nicht zu viel Sauce in die Kokosflocken tropft, sonst werden sie schnell braun. Mit Hilfe einer zweiten Gabel klappt das ganz gut. Mit dieser setze ich die Würfel auch auf ein Kuchengitter zum trocknen - so dürfen die Würfel gerne ein paar Stunden oder über Nacht an einem kühlen Ort ruhen.

Anschließend kommen die Würfel Lagenweise mit Pergament getrennt in einen geschlossenen Behälter und dürfen ca. eine Woche durchziehen. Dann schmecken sie am allerbesten und halten sich locker zwei bis drei Wochen - wenn sie nicht vorher schon weggenascht worden sind.

Viel Spaß in der Weihnachtsbäckerei!

Eure:

