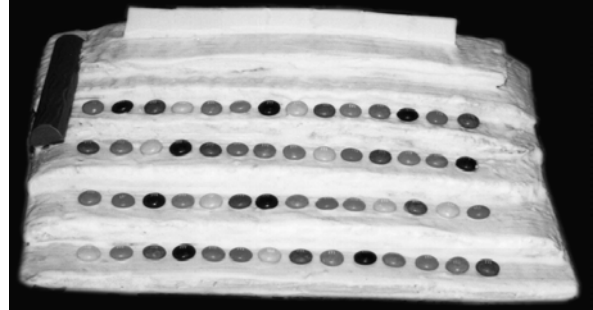


# Schreibmaschinenkuchen

## Bisquitteig (2 Bleche, 42 x 32 cm):

500 g	Mehl
1 Päckchen	Backpulver
250 g	Zucker
1 Päckchen	Vanille-Zucker
1/8 l	Milch
4	Eier
3 Eßl.	Kakao + Milch
1	Rumaroma
250 g	Butter
1 Prise	Salz



## Zutaten (1Blech):

4	Eier
125 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
100 g	Mehl
50 g	Stärke
1 gestr. Tl.	Backpulver

*Eier, Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel 5 Minuten auf höchster Stufe mixen bis eine schaumige Masse entsteht. Anschließend Mehl, Stärke sowie das Backpulver mischen und über die Eiermasse sieben. Mit einem Schneebesen vorsichtig unterziehen. Das Backblech nicht einfetten, evtl. Backpapier benutzen. Backzeit: 25 - 35 Minuten bei 175° C. Nicht zu lange backen, sonst wird der Teig hart.*

## Zuschneiden des Bisquits:

### Blech 1:

1 x 32 x 23 cm  
1 x 32 x 19 cm

### Blech 2:

1 x 32 x 15 cm  
1 x 32 x 11 cm  
1 x 32 x 7 cm  
1 x 28 x 5 cm (einritzen für die Obladen)

## Basteln der Schreibmaschine:

1 Packung	Rotweincreme
125 ml	Schlagsahne
1	Duplo als Schalthebel
250 g	weiße Kuvertüre
1 Tüte	M&Ms oder bunter Zuckerguß für die Tasten
	Obladen als eingespanntes Blatt

*Die Packung Rotweincreme nach Anleitung zubereiten und eine Stunde kühl stellen. Anschließend die Rotweincreme mit Hilfe eines Löffels zwischen die Teigstufen füllen.*

*Die Kuvertüre bei niedriger Temperatur im Wasserbad erhitzen und mit einem Pinsel über die Schreibmaschine streichen. Die Tastatur mit den M&Ms legen, Duplo als Schalthebel anbringen und die Obladen als Blatt Papier „einspannen“. Mit Zuckerguß kann man noch einen „getippten“ Text auf die Obladen schreiben. Kühl stellen.*