





# Schneekuchen

Zutaten:

6 Eiklar

180 g Butter

180 g Schokolade

130 g Staubzucker

180 g Mehl

1/2 Pkg. Backpulver

Butter und Schokolade in eine Metallschüssel geben und über Wasserbad schmelzen. Auskühlen lassen. Mehl, Eiklar, Backpulver, weisses Salz und Staubzucker in eine Schüssel geben. Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. In die Schokolade einrühren. Eine Springform mit Butter belegen und Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen und bei 180°C ca. 40-50 Minuten backen. Auskühlen lassen und vorsichtig aus der Springform lösen.





Ja das Ihr habt richtig gelesen. Ich friere das Fiklar ein  
bis den Behälter wo ich schon eins hingepflicht habe wieder  
bis ich 6 Stück habe und dann mache ich einen Schneekuchen,  
er schmeckt herrlich schokoladig für das heutige Wetter  
genau passend. Draußen stürmt und schneit es.



Heute waren schon die Sternsinger bei uns und morgen gehen  
die Kinder per Kutschlein in die Kirche. Kennen sie diesen Brauch?  
Die Kinder kommen so ganz weit, das angezogene Pöckelweiss  
mit der Hand halten. Die ersten Pöckelweissen sind  
stets von Haus zu Haus und kehren nie zurück.  
Die Sternsinger sind die Kinder der Zukunft.  
Für die Kinder ist es ein  
großer Spaß!





Somit hätten wir den ersten Beitrag im Jahr 2017 für Euch fertig. Wir hoffen es folgen noch viele und Ihr habt Freude an unseren Rezepten. Euch allen wünschen wir das Allerbeste für das neue Jahr!