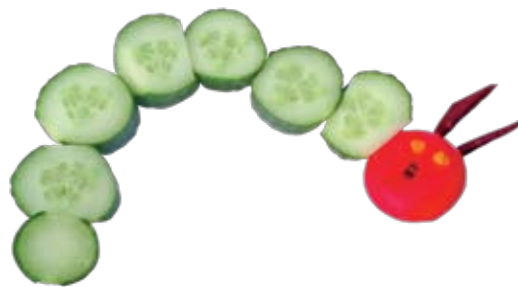
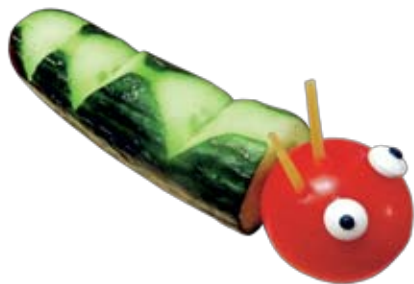


# Ideen für ein Raupen-Büfett



## Schokowürfel



Rezept von Dagmar von Cramm aus:  
Die kleine Raupe Nimmersatt. Unser Kochbuch

Zubereitung: 20 Min. + 20 Min. Backzeit

### Zutaten:

Für eine flache, ofenfeste Form (ca. 24 x 24cm)

- 80g weiche Butter
- 3–4 EL Honig
- 3 Eier
- 2 EL Carobpulver
- 1 TL Kakaopulver
- 1 Tasse Vollkornmehl (Type 1700)
- 1 TL Backpulver
- ½ Tasse gemahlene Nüsse
- 2 EL Schokoladenraspel
- Butter für die Form



### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die weiche Butter mit dem Honig cremig schlagen.
2. Die Eier trennen. Das Eigelb in die Buttermischung rühren. Carob- und Kakaopulver mit Mehl und Backpulver vermischen und löffelweise unter den Teig rühren. Zum Schluss Nüsse und Schokoraspiel untermengen.
3. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Die Form gut mit Butter ausstreichen und den Teig darin verteilen.
4. Den Schokokuchen 20 Minuten backen, dann stürzen und in Würfel schneiden.

Tipp: Jeden Würfel mit Schlagsahne bestreichen, Kakaopulver darüberstäuben und mit einer Kirsche, Beere oder Weintraube krönen.