

# LPG-Torte (Alk-Kuchen)

Von Daniel

Teig: 5 – 6 Eier  
300 g Zucker  
300 g Weizenmehl  
1 P. Backpulver

Backen: ca. 150 °C ca. 20 bis 30 Minuten

Füllung: 5 P. Butterkekse  
2 P. Vanillepudding (für 1 l Milch)  
2 St. Butter  
Weinbrand  
Schoko-Kuvertüre (noch besser: man macht die Schokolade selbst)

- Zutaten für Teig zusammen rühren und abbacken (Blech)
- Pudding kochen, abkühlen und Butter unterrühren
- Schälchen mit Weinbrand bereit stellen
- 1. Schicht: Buttercreme auf Boden verteilen, Kekse durch Weinbrand ziehen und auflegen
- 2. Schicht: Buttercreme und besoffene Kekse
- 3. Schicht: Buttercreme und besoffene Kekse
- Abschließend mit Schokolade überziehen

## Für eine Torte

3 Eier, 150 g Zucker, 150 g Mehl, ½ P. Backpulver

## Für einen noch besoffeneren Kuchen

Pudding mit wenig Milch kochen und mit Eierlikör verflüssigen (+Butter)  
Kekse durch Whisky oder Rum (54%) ziehen