

*Erika Curschmann/Michael Curschmann*

### The best Recipes for the Afterparty

#### The goooooood spice cake

One of the cake recipes I love the most. Fits perfectly into the Christmas season, but you can also enjoy it at other times. 😊

125g margarine  
350g sugar  
320g flour  
125g block chocolate, bitter, grated  
3 eggs, separated  
½ teaspoon ground cloves  
1 ½ teaspoon ground cinnamon  
½ teaspoon ground nutmeg  
1 cup of milk  
1 packet of baking powder

Process margarine, milk and egg yolk into a mass. Add flour, sugar, spices and baking powder and mix well. Now add the chocolate. Beat the egg whites until stiff and fold in. Put in a wreath form Ø26 cm. Bake at (Electro) 175 ° top and bottom heating (160 ° circulating air) 50 - 60 min.

Which is your favourite  
afterparty recipe?

Send it in to be printed here 😊!  
[editor@eaasdc.eu](mailto:editor@eaasdc.eu)

### Die besten Afterparty Rezepte

#### Der guuuuute Gewürzkuchen

Eines der Kuchenrezepte, die ich am meisten liebe. Passt prima in die Weihnachtszeit, man kann ihn aber auch zu anderen Zeiten genießen. 😊

125g Margarine  
350g Zucker  
320g Mehl  
125g Blockschokolade, bitter, gerieben  
3 Eier, getrennt  
½ Teel. gemahlene Nelken  
1 ½ Teel. gemahlener Zimt  
½ Teel. gemahlener Muskat  
1 Tasse Milch  
1 Päckchen Backpulver

Margarine, Milch und Eigelb zu einer Masse verarbeiten. Mehl, Zucker, Gewürze und Backpulver zugeben und gut vermischen. Nun die Schokolade zufügen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterheben. In eine Kranzform Ø26 cm geben. Bei (Elektro) 175° Ober- und Unterhitze (160° Umluft) 50 – 60 min. backen.

Welches ist Dein Lieblings-  
Afterparty-Rezept?

Schick es mir, dann druck' ich's hier 😊!  
[editor@eaasdc.eu](mailto:editor@eaasdc.eu)