REZEPT FÜR MARZIPANKUCHEN IM GLAS

MARZIPANKUCHEN IM GLAS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 8 Kuchen (à 2 Stücke) | 60 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 200 g Marzipanrohmasse
- 100 g Zartbitterschokolade
- 200 g weiche Butter
- 180 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (M)
- 400 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 150 ml Milch
- Fett und Paniermehl für die Gläser
- 8 ofenfeste Sturzgläser à 350 ml mit Deckeln, Gummringen und Klammern
- zum Bestäuben: SweetFamily Puderzucker

3534

ZUBEREITUNG

366	7	39	39
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Marzipanrohmasse grob, Schokolade fein raspeln. Butter, Zucker und Salz dickcremig und hell schlagen. Marzipan zufügen und gründlich unterrühren. Eier einzeln unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen und mit Milch kurz unterrühren. Schokolade zufügen und unterziehen.

2. Teig auf die gefetteten, mit Paniermehl ausgestreuten Gläser verteilen, dabei darauf achten, dass die Gläser nur zu knapp 2/3 gefüllt sind. Ränder evtl. von Teigresten befreien. Kuchen im heißen Ofen 35-40 Minuten backen, bis an einem hinein gestochenen Holzstäbchen keine Teigreste mehr kleben und die Oberfläche goldbraun wird.

3. Inzwischen Deckel und Gummiringe mit kochendem Wasser übergießen, dann abtropfen lassen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit den Deckeln und Gummiringen verschließen, mit Klammern befestigen. Auskühlen lassen. Vor dem Servieren Kuchen aus den Gläsern stürzen und mit Puderzucker bestäuben. Die Kuchen schmecken am leckersten, wenn sie innerhalb einer Woche verzehrt werden.

Tipp:

Mit unserem Rezept kannst du das Marzipan auch ganz einfach selbst machen.