

REZEPT FÜR MARZIPANKUCHEN IM GLAS | SWEETFAMILY



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

ZUBEREITUNG

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

Teig zubereiten:

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.

Backen im Glas:

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.

Gläser verschließen:

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.

REZEPT FÜR MARZIPANKUCHEN IM GLAS | SWEETFAMILY