

MARZIPANKUCHEN IM GLAS



MARZIPANKUCHEN IM GLAS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

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

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 Pck. 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



_157

ZUBEREITUNG

366

Kcal

Stück

7

Gramm

Eiweiß

39

Gramm

Kohlenhydrate

39

Gramm

Fett

1. 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 vorgeheizten Backofen bei 180 °C 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.

MARZIPANKUCHEN IM GLAS