

Amuse bouches

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck
Kuchen
Obst
Marzipan

200 g Marzipanrohmasse
175 g Butter
150 g Zucker
1 pk Vanillezucker
3 Eier; mittelgroß
200 g Weizenmehl, Type 405
100 g Haferflocken, blütenzart
2 ts Backpulver; etwas weniger
200 g Ananas; in Scheiben
- aus der Dose
Fett für die Form
Haferflocken
- zum Ausstreuen der Form

* GUSS

1 pk Kuchenglasur Schokolade

Marzipan und Butter zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und die Eier dazugeben. Mehl, Haferflocken und Backpulver mischen, eslöffelweise unter den Teig rühren. Ananasringe abtropfen lassen, in kleine Stücke schneiden und unter den Teig heben. Eine Kastenform (30 cm) einfetten und mit Haferflocken ausstreuen, den Teig einfüllen und bei 190 Grad, untere Einschubleiste, ca. 60 bis 70 Minuten backen.

Die Kuchenglasur im Wasserbad flüssig werden lassen und den erkalteten Kuchen damit überziehen.

Quelle: Werbebroschüre (Koelln) erfasst: Sabine Becker, 13. September 1997