

## Mandelstollen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Kuchen  
Eingemacht  
Schokolade

500 g Butter  
600 g Zucker  
10 Eier  
1 l Milch  
1200 g Mehl  
200 g Ungesuesst. Schokoladepulver  
50 g Backpulver  
1 pn ;Salz  
1 Zitrone; abgeriebene Schale  
Brösel; zum Ausstreuen

\* NACH EINEM REZEPT VON  
-- Oskar Marti  
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Mehl und Backpulver zusammen sieben. Butter und Zucker schaumig rühren. Dann abwechslungsweise Eier, Milch und Mehl sowie Zitronenschale und Salz daruntermischen.

Den Teig teilen und unter die eine Hälfte das gesiebte Schokoladepulver mischen.

In die gebutterten und mit Bröseln ausgestreuten Gläser die weiße und die braune Masse abwechselnd in kleinen Portionen einfüllen, bis die Sturzgläser zu zwei Dritteln voll sind. Glasraender dabei sauber halten. Die offenen Gläser in ein Wasserbad stellen und bei 190 oC im vorgeheizten Ofen etwa 60 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen. Gläser verschließen und mit einem feuchten Tuch bedeckt 25 Minuten im Wasserbad bei gleicher Temperatur im Ofen pasteurisieren.

Der Einmach-Kuchen bleibt 6 Monaten haltbar.