

Mandeltörtchen mit Heidelbeeren

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Eingemacht
Kuchen
Schokolade
Backen

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

* QUELLE:

-- 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. Glasränder dabei sauber halten. Die offenen Gläser in ein Wasserbad stellen und bei 190 °C 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.