

Marillenstrudel #5619

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Gebaeck
Pralinen

* Teig

250 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
400 g Mehl
1/2 pk Backpulver
2 tb Birnenschnaps
Fett und Mehl für die Form
50 g Kakaopulver
2 tb Zucker
2 tb Milch (evtl. mehr)

* Belag

1 cn Birnenhälften
-(Abtropfgewicht)

* Außerdem

Puderzucker zum Bestäuben

1. Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier zufügen.
2. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und darunterheben. 2/3 des Teiges abnehmen und den Birnenschnaps darunterhören. Eine Springform (24 cm Durchmesser) ausfetten und mit Mehl ausstauben. Den hellen Teig einfüllen.
3. Das Kakaopulver mit dem Zucker mischen und mit der Milch unter den restlichen Teig rühren. Den Kakaoteig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Den dunklen Teig in gleichmäßigen Abständen tropfenförmig in den hellen Teig spritzen. Die Tülle dabei bis zu 2/3 in den hellen Teig stechen.
4. Die Birnen in ein Sieb geben und abtopfen lassen. Mit Küchenpapier trockentupfen und die Birnenhälften mit der Wölbung nach unten sternförmig leicht auf den Teig legen. Nicht fest eindrücken.
5. Den Kuchen auf der unteren Einschubleiste im vorgeheizten Backofen backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Backzeit: 60 Minuten Elektroherd: 170 °C Gasherd: Stufe 2 Umluft: 150 °C

Aus: Die besten Backrezepte von A-Z, essen&genießen