

Marmorierter Schokolade-Gugelhupf a la Oski

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck

Marzipan

* FÜR DEN TEIG

100 g Butter; oder Margarine
50 g Zucker
1 pk Vanillin-Zucker
100 g Marzipan-Rohmasse
2 Eier
75 g Speisestärke, fein
175 g Mehl
3 ts Backpulver; gestrichen
1/2 Zitrone; unbehandelt, Schale
3 tb Milch; bis zu 1/3 mehr

* FÜR DEN GUß

5 tb Milch
75 g Marzipan-Rohmasse
150 g Puderzucker

* ZUM BESTREUEN

Schokostreusel

* BACKOFENEINSTELLUNG

-- E-Herd: 200 Grad, ca. 15 Min
-- Gas: Stufe 3, ca. 15 Min

* QUELLE

-- Beilage bei Speisestärke
-- erfasst: A.Bendig 25.4.95

Weiches Fett in eine Schüssel geben. Zucker, Vanillinzucker, zerbröckelte Marzipan-Rohmasse, Eier, Speisestärke, Mehl, Backpulver, Zitronenschale und Milch draufgeben. Alles mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe gut verrühren; Gesamtverrührdauer etwa 2 Minuten.

Von dem Teig mit 2 Eßlöffeln Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen backen.

Nach dem Backen die Amerikaner auf ein Kuchenrost geben und die Unterseite mit warmem Marzipanguss bestreichen. Je eine Hälfte mit Schokostreuseln bestreuen.

Für den Marzipanguss Milch und Marzipan-Rohmasse erwärmen und Puderzucker darunterühren.

