

Marzipan-Stollen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Kuchen

- 70 g Margarine
- 125 g Zucker
- 1 pk Vanillezucker
- 6 Eigelb
- 100 g gemahlene Nüsse
- 100 g geriebene Blockschokolade
; oder Schokoladenstreusel
- 1 pk Backpulver
- 6 Eiweiß (zum Schluß)

* Zutaten für die Füllung:

Bananen oder Aprikosen

- 2 Schlagsahne
- 2 Vanillezucker
- 1 pk Sahnesteif
- 1 pk Raspelschokolade

Margarine schaumig rühren. Zucker Vanille Zucker und Eigelb dazugeben und ordentlich schlagen. Die restlichen Zutaten für den Teig unterheben. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. Alles in eine gefetteten Springform geben und 45 Minuten bei Heißluft 180 ° C und Ober- Unterhitze 200 ° C backen. Abkühlen lassen und mit einem Löffel aushöhlen. Krümel in eine Schüssel geben und nicht wegwerfen! Bananen halbieren und auf den ausgehöhlten Boden geben. Sahne steif schlagen und dann Raspelschokolade unterrühren. Krümel zuletzt oben drauf streuen