

Mohnstrudel aus Germteig #5505

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Schokolade

* TEIG

200 g Butter o. Margarine
250 g Zucker
4 Eier
125 g Mondamin
125 g Mehl
2 ts Backpulver, gestr.
3 tb Kakao, gestr.
100 g Schokoraspeln o.-troepfchen
3 tb Rum

* GUSS

200 g Kuvertüre
25 g Kokosfett

* DEKORATION

Mandelblättchen

* QUELLE

-erfasst von Petra Holzapfel

Weiches Fett in eine hohe Schüssel geben. Zucker, Eier, Mondamin, Mehl, Kakao und Backpulver daraufgeben und alles mit einem Handrührgerät auf der höchsten Stufe gut verrühren. Gesamtruedauer etwa 2 Minuten. Zuletzt den Rum und die Schokoraspeln unter den Teig mischen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (30 cm Länge) füllen und im auf 175 - 200°C vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen (Spicknadelprobe!). Nach dem Backen den Kuchen auf ein Rost stürzen, das Papier abziehen, den Kuchen mit Guss überziehen und mit Mandelblättchen bestreuen.