

## Edler Marzipan - Napfkuchen

Kategorien: Gugelhupf, Kuchen, Rührkuchen

Zutaten für: 16 Portionen

100	Gramm	Marzipan, -Rohmasse
200	Gramm	Butter, oder Margarine
200	Gramm	Zucker
3		Ei(er)
1	Flasche	Buttervanille-Aroma
375	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
100	ml	Milch, (evtl. mehr oder weniger)
100	Gramm	Schokolade, Zartbitter-Schokolade
300	Gramm	Kuvertüre, Halbbitter
1	Essl.	Puderzucker

### Anleitung:

Marzipan in Stücke schneiden. Weiches Fett und Marzipanstücke schaumig rühren. Zucker und Eier nach und nach zugeben. So lange weiterrühren, bis der Zucker gelöst und die Masse hellcremig ist. Backöl zufügen. Mehl und Backpulver mischen und untermischen. Dabei soviel Milch zugießen, dass der Teig schwer reißend von den Schneebesens fällt. Schokolade in Stückchen schneiden und unterheben. Den Rührteig in eine gut ausgefettete Napfkuchenform (1.5 Liter Inhalt) füllen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175°C 60 bis 70 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen. Kuvertüre grob hacken und schmelzen. Ein Kuchengitter auf ein Stück Alufolie setzen. Kuchen auf das Gitter geben und mit der Kuvertüre gleichmäßig überziehen. Fest werden lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Brennwert p. P.: 410 Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten