

Ananas - Marzipan - Kuchen 1

Kategorien: Kuchen, Früchte, Rührteig, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Marzipan-Rohmasse
175	Gramm	Butter oder Margarine
175	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
3		Eier
300	Gramm	Weizenmehl
2	Teel.	Backpulver (gestrichen)
200	Gramm	Ananasstücke

FÜR DEN GUSS

150	Gramm	Zartbitter-Kuvertüre
		Nach Bedarf Ananasstücke

Anleitung:

Marzipan-Rohmasse und Butter oder Margarine zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Eier hinzugeben.

Weizenmehl und Backpulver zusammensieben und eßlöffelweise unterrühren. Zuletzt Ananasstücke, in kleine Stücke geschnitten unterrühren.

Den Teig in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175-200°C 60-70 Minuten backen.

Für den Guß Zartbitter-Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und den erkalteten Kuchen damit überziehen. Nach Belieben mit Ananasstücken garnieren.