

## Margareten - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Butter
100	Gramm	Marzipanrohmasse
6		Eier
1	Pack.	Vanillinzucker
1	Teel.	Zitronenzucker
140	Gramm	Zucker
120	Gramm	Mehl
80	Gramm	Speisestaerke
1	Teel.	Backpulver

### *FUER DEN GUSS*

---

150	Gramm	Schokoladenfettglasur
100	Gramm	Puderzucker
1	Teel.	Wasser

### Anleitung:

Die Butter mit der zerbroeckelten Marzipanmasse schaumig ruehren. Die Eier trennen. Eigelb, Vanillinzucker und den Zitronenzucker unter die Butter-Marzipanmasse ruehren. Das Eiweiss Schaumig schlagen und den Zucker hineinrieseln lassen - den Eischnee vorsichtig unterheben. Mehl, Speisestaerke und Backpulver sieben und mischen, ebenfalls unterheben. Den fertigen Teig in eine gefettete Springform geben und bei 175-200°C ca. 50 Minuten backen. Kuchen auf einem Gitter erkalten lassen. Die Glasur Auflösen, den erkalteten Kuchen damit ueberziehen. Zum Schluss mit Puderzuckerguss verzieren.