Marmorkuchen und Obstsalat

Kuchen » Eierlikör

Zutaten (30 Stücke)

» 100g Schokolade (Vollmilch)
» 500g Butter/Margarine
» 525g Zucker
» 1 Prise Salz
» 8 Ei(er)
» 1/4l Eierlikör
» 500g Mehl
» 1 Pk. Backpulver
» 25g Kakao
» 1 Dose Aprikose(n)
» 1 Dose Ananas
» 200g Apfel/Äpfel
» 200g Banane(n)
» 200g Kiwi(s)
» 200g Kirschen (sauer)
» 200g Heidelbeeren
» 8 EL Zitronensaft
» 1-2 EL Honig

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Fettpfanne (32x39cm) fetten und mit Semmelmehl ausstreuen. Schokolade grob hacken. Fett, 500g Zucker und Salz schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Likör zugießen und rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Mehl und Backpulver mischen, unterrühren. 3/4 Teig auf die Fettpfanne streichen.

2. Kakao und 1EL Zucker mischen und unter den übrigen Teig rühren. Schokostückchen unterrühren. Mit einem Esslöffel auf dem hellen Teig verteilen. Dunklen Teig mit einer Gabel spiralförmig durch den hellen Teig ziehen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C 25-30min backen. Auskühlen lassen.

3. Für den Obstsalat Dosenfrüchte abtropfen lassen, den Saft anderweitig verwenden. Frische Früchte waschen, putzen bzw. schälen und in Stücke schneiden. Saft und Honig verrühren und alles mischen. Zu dem Marmorkuchen reichen.

Nährwerte: 380kcal/E5g/F18g/KH43g pro Stück

angelegt am: 25.04.2005 Rezept-Nr: 1831

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke