Schoko-Heidelbeer-Kuchen mit Guss

Kuchen » Rührkuchen

Zutaten (16 Stücke)

» 200g Butter/Margarine
» 140g Zucker
» 100g Marzipan-Rohmasse
» 6 Ei(er)
» Salz
» 120g Mehl
» 80g Stärke
» 50g Schokoladensplitter
» 100g Heidelbeeren
» 100g Aprikosenkonfitüre
» 200g Puderzucker
» 2 EL Zitronensaft
» geh. Pistazienkerne

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Butter mit dem Zucker und der zerkleinerten Marzipanrohmasse in eine Schüssel geben, mit dem Handrührgerät cremig rühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe nach und nach unter die Buttermasse arbeiten, das heißt jedes Eigelb ca. 30s. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Es ist genau richtig, wenn ein Messerschnitt sichtbar bleibt.

2. Den Ofen auf 160°C vorheizen. Mehl und Stärke mischen und unter die Buttermasse rühren. Dann die Schokoraspel und den Eischnee unterheben. Den Teig in eine gefettete, mit Bröseln ausgestreute Form (Durchmesser 24cm) füllen. Die Heidelbeeren darauf verteilen. Den Kuchen 55-60min backen. 10min abkühlen lassen, dann auf ein Gitter stürzen und erkalten lassen.

3. Die Aprikosenmarmelade in einen Topf geben und einmal aufkochen. Den Kuchen damit bestreichen. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren. Den Kuchen damit überziehen und mit den gehackten Pistazien bestreuen. Den Guss trocknen lassen und die Oberseite mit Schokoborken sowie evtl. Melisseblättchen verzieren.

Nährwerte: 340kcal/E5g/F17g/KH42g pro Stück

angelegt am: 04.02.2004 Rezept-Nr: 939

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