

Marzipankuchen (für´s Blech) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 ml Sahne, 250 gr Zucker, 300 gr Mehl, 250 ml saure Sahne, 4 Eier, 1 Esslöffel Natron, 250 gr Weichweizengrieß, 250 gr Margarine, 250 gr Puderzucker, 1 Flasche Bittermandelaroma, 3 Esslöffel Kakao, 3 Esslöffel Puderzucker, 3 Esslöffel Kondensmilch, 1 Ei, 150 gr Kokosfett.

Die Zubereitung:

Boden:

Die ersten 6 Zutaten zu einen glatten Teig verarbeiten und 15 min. bei mittlerer Hitze backen!
(abkühlen lassen)

Füllung:

Die nächsten 4 Zutaten verrühren, vorher aber die Margarine zerlassen (muss noch flüssig sein)!
Danach vorsichtig auf den Boden streichen und abkühlen lassen.

Guss:

Die letzten 5 Zutaten mit Handrührgerät auf höchster Stufe zu einer glatten Masse verrühren
(Kokosfett am besten zerlassen!). Die gesamte Masse muss gut binden. Danach den Kuchen mit den
Guss bestreichen.