Mozartschnitten
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

75 gr erweichte Schokolade, 75 gr Butter, 75 gr Staubzucker, 2 Eier, 25 gr Kartoffelmehl, 50 gr Mehl glatt, 1 Teelöffel Pulverkaffee (gestrichen), 1 Teelöffel Backpulver (gestrichen), 2,5 Esslöffel beliebige Marmelade zum Zusammensetzen, 125 gr Marzipan, 60 cm Backpapier für das Blech.

Die Vorbereitungen:

Backrohr auf ca. 180° vorheizen, Blech mit Backpapier belegen.

Die Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Zucker, Schokolade und Eier abwechselnd dazurühren.

Kartoffelmehl, Mehl, Kaffee und Backpulver gut miteinander versieben und nach und nach unter die Schaummasse rühren.

Teig ca. 1 cm hoch auf das mit Papier ausgelegte Blech streichen, eventuell mit Folie abgrenzen.

Backzeit: ca. 30 Minuten

Nach dem Erkalten das Gebäck in 2 gleich breite Streifen schneiden. Einen Teil mit 3 Esslöffel der Marmelade bestreichen, den 2. Teil darauf setzen. Mit der restlichen Marmelade den Kuchen bestreichen und abschließend mit Marzipan überziehen.