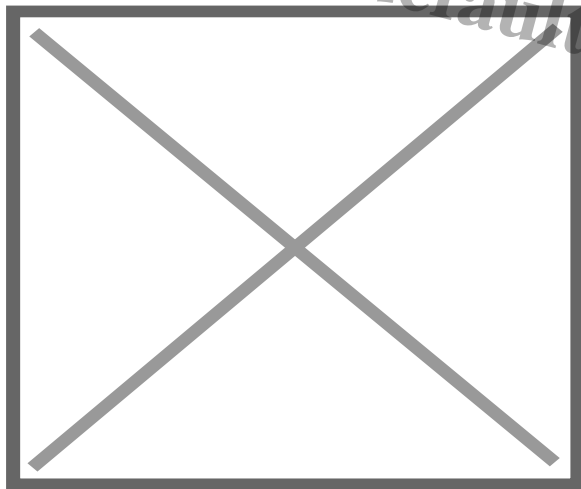




WW Mamorkuchen

Description



Zutaten

3 HÄ¼hnerei/er
135 g Halbfettmargarine, 39 % Fett
60 g Zucker
2 EL Vanillezucker
60 ml Milch, fettarm, 1,5 % Fett
260 g Weizenmehl
3 TL Backpulver
2 EL Kakaopulver, ungezuckert/Backkakao
50 g KuvertÄ¼re, Zartbitter

Anleitung

Eier trennen und EiweiÃ¼ steif schlagen. Margarine mit Zucker, Vanillezucker und Eigelb sehr schaumig schlagen und Milch unterÄ¼hren. Mit Rumaroma verfeinern.

Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Eischnee vorsichtig unterheben. Eine Teigkugel in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (Länge 30 cm) füllen, restlichen Teig mit Kakaopulver vermischen. Dunklen Teig auf den hellen geben und mit einer Gabel spiralförmig durchziehen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Gas: Stufe 2, Umluft: 160° C) auf mittlerer Schiene ca. 35 Minuten backen.

Kuchen aus der Form stürzen und abkühlen lassen. Kuvertüre grob hacken, schmelzen und Kuchen damit überziehen.

Category

1. WW-Rezepte

Date Created

April 14, 2019

Author

jeanny

default watermark