

## Schokoladen - Marzipan - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Margarine
250	Gramm	Zucker
1	Karton	Vanillezucker
1	Schuss	Salz
30	Gramm	Marzipanrohmasse
4		Eier
250	Gramm	Mehl
50	Gramm	Vanillepuddingpulver
1/2	Karton	Backpulver
1/8	Ltr.	Milch
125	Gramm	Schokoladenstreusel

### Anleitung:

Margarine, Marzipan, Zucker, Vanillezucker und Salz schlagen. Milch und Eier abwechselnd zugeben. Puddingpulver, Backpulver und Mehl vermischen, dann unterrühren. Zum Schluß die Streusel zugeben. In eine gefettete Springform (26 cm) füllen und bei 200°C ca. 45 Minuten auf der unteren Schiene (Wölbung des Rostes nach oben!) backen.

Wichtig: Im geöffneten Ofen auskühlen lassen, anschließend mit Schokoladenglasur überziehen.