



Marmorkuchen-Rosen



Zutaten:

70 g Butter, weich
 90 g Zucker
 1 Pck. Vanillezucker
 3 EL Rum
 2 Eier
 1 Msp Salz
 95 g Mehl
 1 TL Backpulver
 1 EL Kakao
 1 Pck. Vollmilchkuvertüre
 1 Pck. Kuvertüre, weiß



Westmark Eidottertrenner



Küchenprofi Einhand MehlSieb



Kaiser Teigschaber-Set Pâtisserie, 2-teilig

1

Mit einem Handrührgerät die Hälfte des Zuckers, Butter, Vanillezucker und Rum cremig rühren.

2

Eier trennen. Die Eigelbe einzeln in das Butter-Zucker-Gemisch geben. Das Eiweiß mit dem Salz und Zucker steif schlagen.

3

Mehl und Backpulver mischen und in das Butter-Zucker-Gemisch sieben. Den Eischnee vorsichtig unterheben bis eine homogene Masse entsteht.

4

Die Hälfte des Teiges auf die Backformen aufteilen. Die andere Hälfte mit Kakao vermischen und ebenfalls in die Backform gießen. Darauf achten, dass die Formen höchstens zu zwei Dritteln gefüllt sind.

5

Die Küchlein bei 160 ° C (Umluft) für 20 Minuten backen. Nach dem Backen die Küchlein auskühlen lassen, aus der Form nehmen und die Form säubern.

6

Für die Glasur, die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Je nach Belieben die Kuvertüre auf die Backform aufteilen und die ausgekühlten Küchlein passgenau in die Form setzen bis die flüssige Schokolade an den oberen Rand steigt.

7

Die Backform für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Nach dem Erkalten vorsichtig aus der Form lösen.