Rezept

# Ananas-Marzipan-Kuchen mit Schokolade

Ein Rezept von Ananas-Marzipan-Kuchen mit Schokolade, am 25.04.2024

## Zutaten

### Für den Teig

- **200 g** Marzipanrohmasse
- **175 g** Zucker
- **3** Eier (M)
- **300 g** Mehl (Type 405)
- **175 g** weiche Butter
- **1 Pck.** Vanillezucker
- **3 Scheiben** Ananas (aus der Dose)
- **2 gestr. TL** Backpulver

### Für Guss und Topping

- **100 g** Zartbitter-Kuvertüre (ca. 50 % Kakaogehalt)
- Ananasstücke zum Garnieren
- **1 EL** Kokosfett (ersatzweise Butter)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Kastenform (25 cm Länge, 10 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal, 28 g F, 8 g EW, 59 g KH

## Zubereitung

1. Für den Teig die Marzipanrohmasse und Butter zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Nach und nach den Zucker, Vanillezucker und die Eier dazugeben und jeweils gut untermischen. Die Ananasscheiben in einem Sieb abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Backofen auf 180° vorheizen.

2. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unter den Teig rühren. Anschließend die gewürfelte Ananas dazugeben und gut unterheben. Die Kastenform mit Backpapier auslegen und den Teig hineinfüllen. Im Ofen (Mitte) 1 Std. backen, kurz vor Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen, es soll kein Teig mehr hängen bleiben. Den Ananas-Marzipan-Kuchen aus dem Ofen nehmen und gut auskühlen lassen. Dann aus der Form stürzen.

3. Für den Guss die Kuvertüre klein brechen oder hacken und mit etwas Kokosfett in einem Topf über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Den Ananas-Marzipan-Kuchen mit der Schokoladenmischung überziehen und mit Ananasstückchen garnieren. Vor dem Servieren die Glasur fest werden lassen.