

Rezept

Schokoladen-Mazurek mit Mandeln und Rosinen

Ein Rezept von Schokoladen-Mazurek mit Mandeln und Rosinen, am 27.04.2024

Zutaten

300 g Mehl	125 g Butter
100 g Zucker	1 Prise Salz
1 Ei	1-2 EL Milch
100 g Halbbitter-Kuvertüre (50 % Kakao)	50 g Rosinen
2 Eier	100 g Puderzucker
50 g geschälte gemahlene Mandeln	1 EL Mehl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 70 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine große Schüssel sieben. Butter in Stückchen teilen. Mit Zucker, Salz, Ei und Milch auf dem Teig verteilen. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.
2. Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig zwischen Frischhaltefolie auf Blechgröße ausrollen. Aufs Blech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 12-15 Min. backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.
3. Für den Belag die Kuvertüre fein reiben. Die Rosinen fein hacken. Die Eier mit dem Puderzucker dickschaumig aufschlagen. Die Kuvertüre, die Rosinen, Mandeln und Mehl unterziehen. Die Masse gleichmäßig auf den Boden streichen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) 10 Min. backen.
4. Den Kuchen auskühlen lassen. Mit einem scharfen Messer in Rechtecke (ca. 3 × 5 cm) schneiden. Gut trocknen lassen. Vom Blech lösen und in Blechdosen schichten. Dabei jede Lage mit 1 Bogen Butterbrotpapier abdecken.