

## Rezept

# Vanille-Schoko-Kuchen

Ein Rezept von Vanille-Schoko-Kuchen, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>1</b>	Vanilleschote	<b>80 g</b>	Marzipanrohmasse
<b>75 g</b>	weiche Butter	<b>75 g</b>	Zucker
<b>2 Päckchen</b>	Vanillezucker	<b>3 Größe M</b>	Eier
<b>150 g</b>	Mehl	<b>50 g</b>	gemahlene Mandeln
<b>2 TL</b>	Backpulver	<b>4 EL</b>	Milch
<b>50 g</b>	Zartbitterschokolade		Puderzucker zum Bestäuben
<b>12 Förmchen</b>	von je ca. 100 ml Inhalt		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 180°) vorheizen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, aufklappen und das Mark herauskratzen. Die Marzipanrohmasse fein raspeln. Die Butter in Würfel schneiden und mit Marzipan, Zucker, Vanillezucker und dem Vanillemark in einer Rührschüssel cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren.
2. Das Mehl mit Mandeln und Backpulver mischen und mit der Milch rasch untermischen. Die Schokolade in 12 längliche Stücke teilen. Die Hälfte des Teigs in die Förmchen füllen, jeweils mit 1 Stück Schokolade belegen und mit restlichem Teig bedecken. Die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. 10 Min. in der Form stehen lassen, herauslösen und ganz abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.