



Zum Ausdrucken



Für die Rezeptsammlung

Rezept aus Polen – Polsky Mazurek (Osterkuchen aus Polen)

Zutaten für den Teig:

4 Eigelbe
150g Puderzucker
400g Mehl
250g Margarine
2 gestrich. TL Backpulver

Zutaten für den Schokoladenguss:

50g Butter
100g Schlagsahne
100g Zartbitterschokolade
50g Zucker

Für die Verzierung:

Mandeln ohne
Haut, Orangeat,
kandierte Obst

Zubereitung:

Weiche Butter mit Puderzucker cremig rühren. Nach und nach die Eigelbe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, dazugeben und einen glatten, geschmeidigen Teig formen. In Folie gewickelt 60 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Teig auf dem Backpapier ausrollen und eine 30x40 cm große Platte ausschneiden. Den Teig zusammen mit dem Backpapier auf das Backblech (30x40cm) legen. Den Rest des Teiges in 4 Stücke teilen (2 kleinere und 2 größere). Jedes Stück zu zwei langen, dünnen Rollen formen. Rollen zu einer Kordel verdrehen. Kordel als Rand auf den Teig setzen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten bei 180°C backen. Auskühlen lassen.

Den Schokoguss zubereiten. Butter, Schlagsahne, gehackte Schokolade und Zucker in einen Topf geben und bei niedriger Temperatur, unter ständigem Rühren, schmelzen lassen, bis eine glatte Masse entstanden ist.

Den Schokoguss auf dem Kuchen verteilen und mit Mandeln, kandiertem Obst und Orangeat verzieren.

Smacznego!



<https://www.backen-mit-spiss.de/images/content/307/01.jpg>

(Quelle: <https://www.backen-mit-spiss.de/rezepte/kuchen-und-torten/307-polnischer-osterkuchen-mazurek-mit-schokolade>)