PDFMAILER.DE Kostenfrei und werbegesponsert PDF drucken und direkt per E-Mail versenden >Test it free www.pdfmailer.de

Bernd Schwerdt

Medhamn-Mud-Pie

125 g weiche Butter
125 g Zucker
40 g Puderzucker gesiebt
2 Eier, leicht verquirlt
1 TL Vanillearoma
80 g dunkle Marmelade (Kirsch eignet sich sehr gut)
150 g Mehl
2 1/2 TL Backpulver
60 g Kakaopulver
1 TL Natron
250 ml Milch

für die Glasur:
75 g dunkle Schokolade
40 g Butter
3 TL Sahne
30 g Puderzucker gesiebt

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Eine Kastenform einfetten und mit Backpapier auslegen.
Die Butter, den Zucker und den Puderzucker in einer Schüssel mit dem Rührgerät cremig rühren. Nach und nach die Eier einrühren. Das Vanillearoma und die Marmelade untermischen. Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Natron durchsieben. Mit der Milch mit einem Metallöffel vorsichtig unter die Buttercreme ziehen.
Den Teig in die Kastenform füllen und glatt streichen. Etwas 45 Minuten backen. Zunächst 15 Minuten in der Form abkühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter stürzen.
Für die Schokoladenglasur die Schokolade, die Butter, die Sahne und den Puderzucker in einem Topf (am besten im Simmertopf) erwärmen und zu einer glatten Masse verrühren. Mit einer Palette auf der Oberseite des Kuchens verstreichen.