Würfelkuchen mit Haselnussmarzipan

Zutaten:

4 Eier
125 g Butter
250 g Zucker
500 g Mehl
1 Tasse Milch
1 Pk Backpulver
1 Pk Vanillezucker
Kakaopulver
Marzipan (gekauft oder selbst gemacht)
Haselnuss Brotaufstrich = Nutella oder Nuspli

Backzeit bei 175C Grad ca 30 min.

Man beginnt mit dem schaumig rühren der Eier mit dem Zucker und Vanillezucker. Anschließend fügt man nacheinander die geschmolzene Butter und das Mehl mit Backpulver hinzug. Zum Schluß die Tasse Milch.

Die Teigmasse wird in zwei Hälften geteilt. Die eine Hälfte des Teiges wird mit Kakaopulver dunkel gefärbt. Es werden zwei Kuchen in der Kapselform gebacken. Zuerst den hellen dann den dunklen Kuchen. Nach dem Abkühlen werden die Kuchen in Form geschnitten, so das man sie zusammensetzen kann. Die abgeschnittenen Reste werden verkrümelt.

Die Schnittflächen der Kuchen bestreicht man mit Nutella und setzt die Kuchenwürfel zusammen. Die Kuchenkrümel werden mit Nutella (im Wasserbad erhitzt) verrührt. Das Marzipan dünn ausrollen und mit der Krümelmasse bestreichen. Den Kuchen in die Mitte setzen und mit dem Marzipan ummanteln. Den Mantel fest andrücken und im Kühlschrank kalt stellen.