**Tortenrezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)**

# Vanillekuchen

**Zutaten:**

120 g Mehl
120 g Zucker
140 g Schokostreusel
300 g Marzipan Rohmasse
90 g flüssige Butter
7 Eier
2 Vanilleschoten
1 Prise Salz
½ TL Backpulver
100 g Schokoladen - Kuchenglasur

**Zubereitung:**

- Die Eier trennen.
- Eiweiß zu Eischnee schlagen.
- Dabei den Zucker einrieseln lassen.
- Mark aus den Vanilleschoten herauskratzen.
- Marzipan, Vanillemark, Butter und Eigelb zusammen pürieren.
- Mehl, Backpulver und Salz vermischen.
- Mischung unter das Püree rühren.
- Eischnee und Schokostreusel gleichmäßig unterheben.
- Teig in eine gefettete, mit Mehl bestäubte Kranzform geben.
- Bei 170° C etwa 60 Minuten backen.
- Evtl. bei zu starker Bräunung mit Alufolie abdecken.
- Kuchen etwas abkühlen lassen.
- Abgekühlten Kuchen mit der Glasur bestreichen.