



Mazurek — polnischer Osterkuchen.



 Arbeitszeit: 2 Stunden

 Koch- & Backzeit: 1 Stunde

 12 Stücke

 Schwierigkeit: 2: Pfiffig

Zutatenliste

Für den Mürbteig

- 250g Weizenmehl Type 550/405
- 125g Butter
- 25g Zucker
- 1 Pk Vanillezucker
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz

Karamellcreme

- 200g Zucker
- 125ml Milch
- 125ml Sahne
- 25g Butter
- 1/2 TL Salz

Schokoguss

- 200g Zartbitter Kuvertüre
- 170g Sahne
- 70g Butter

Zum Verzieren

- Mandeln, ganz
- Cashews
- getrocknete Erdbeeren
- Cranberrys
- Mandelstifte
- Kokosraspeln

Zubereitung

Zuerst werden alle Zutaten für den **Mürbteig** miteinander verknetet und zugedeckt für 2 Stunden kaltgestellt.

Anschließend wird die **Karamellcreme** zubereitet. Dabei werden Milch, Sahne und Zucker für ca. 45 Minuten in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzt. Das Karamell wird erst nach dem vollständigen Abkühlen die dicke Konsistenz annehmen.

In der Zwischenzeit wird der **Schokoladenguss** vorbereitet. Dafür werden die gehackte Schokolade, Sahne und Butter bei schwacher Temperatur erhitzt bis sich die Zutaten verbunden haben. Dabei sollte durchgehend gerührt werden, dass keine Klümpchen entstehen. Der Schokoladenguss sollte ebenfalls abkühlen.

Nun wird der Backofen auf 180° Ober-/ Unterhitze vorgeheizt.

Der Mürbteig wird nochmals durchgeknetet und in eine 20x30 cm Tarteform gelegt. Danach wird der Mürbteig für ca. 20 Minuten goldbraun gebacken.

Jetzt wird die kalte Karamellcreme mit der Butter aufgeschlagen.

Ist der Teig abgekühlt, wird zuerst die Karamellcreme und dann der Schokoladenguss darauf verteilt.

Zuletzt wird der Kuchen mit den Trockenfrüchten und Nüssen verziert, wobei der Kreativität keine Grenzen gesetzt sind.

Fertig ist der Mazurek, welcher traditionell am Ostersonntag serviert wird.





Mazurek — polnischer Osterkuchen.



 Arbeitszeit: 2 Stunden

 Koch- & Backzeit: 1 Stunde

 12 Stücke

 Schwierigkeit: 2: Pfiffig

