

Cappuccinotorte:

1) 100g margarine, 100g Zucker, 220g gemahlene Mandeln, 120g geraspelte Schokolade herb.
5 Eigelb, 5 Eiweiss 1 Eßl. Rum, 2 Becher
Sahne je 250g; 2-3 gehäufte Löffel nach Ge-
Backzeit: 50-60 Min. bei 180°C (schmeckt

Jacobs Choco Cappuccino mit Milka
blaue Kuh Schokonote. Eine grosse Dose
nehme ich immer

Rodon-Marmo-Kuchen:

400g margarine, 200g Zucker, 400g Mehl,
6-7 Eier, 1 Päckchen Backpulver, beim
Marmorkuchen etwas Kakao,
beim Rodonkuchen Rosinen, Zitronat,
Mandelsplitter,

merke! Sandmasse sollte man nie im
Schnellgang schaumig rühren. Dieses Re-
zept backt in der Regel ca. 1 Stunde
bei 180°C-200°C.

2) Cappuccinotorte: Ist der Kuchen gebacken
die obere Schicht mit einem grossen Messer
gut 1-1 1/2 cm abschneiden. In einer
Schüssel zerkrümeln und 1 Tasse Block-
schokolade zugeben. mit den Händen
verrühren.