



## Schoko Marlenka

### Zutaten

- ♥ 550 Gramm Mehl
- ♥ 2 EL Back Kakao
- ♥ 100 Gramm Butter oder Margarine
- ♥ 2 EL Honig
- ♥ 2 Eier
- ♥ 250 Gramm Zucker
- ♥ 1 EL Natron
- ♥ 1 TL Essig
- ♥ Cognac (Aroma) oder Rum (Aroma) zum Bepinseln des Teiges
- ♥ **Creme:** 2 Dosen Milch Mädchen (800 Gramm)



### Zubereitung

Als erstes bereiten wir die Creme vor: dazu brauchen wir ein Topf mit kaltem Wasser und 1 (bzw. 2) Einmachgläser. Die 2 Dosen Milch Mädchen geben wir in die Einmachgläser und stellen diese in das Wasser. Den Herd einschalten und bei mittlerer Hitze kochen wir das Ganze auf.

Ca. 3,5 Stunde köcheln lassen, bis die Milch eine goldene Farbe bekommt bzw. karamellisiert. Was hier wichtig ist: das Wasser soll bis zum Rand der Milch reichen, wenn nötig Wasser nachfüllen.



Teig: Zucker, Butter, Honig und Natron in einem kleinen Topf zu einer homogenen Masse kochen (ca. 5 Minuten) und abkühlen lassen. Mehl mit Kakao in den Rührkessel der Küchenmaschine geben und die lauwarme Honig- Mischung zufügen. Eier und Essig noch dazugeben und zu einem festen Teig verkneten lassen. Den Teig rausholen und mit den Händen kurz durchkneten, nun in 5 gleich große Stücke teilen (ca. 225 Gramm / Stück).

Den Ofen **185°** Ober/ Unterhitze vorheizen.

Die Teige auf einer bemehlten Fläche ca. 26\* 38 cm groß ausrollen und in ca. **7 Minuten** fertig backen. Ist der Teig noch warm, die Ränder schön gerade abschneiden. Diese brauchen wir zum Schluss zum Dekorieren. Die kalten Kuchenreste einfach mahlen oder zerkleinern.

Die fertige Karamell Sauce schaumig rühren. Die Biskuite Böden mit Rum oder Cognac (Aroma) dünn bepseln. Ganz unten legen wir den größten Biskuite Boden, darauf ca. 1/5 der Creme gleichmäßig verteilen. Dann der nächste Teig und so weiter, bis alles verbraucht ist. Den obersten Boden bestreichen wir mit der restlichen Creme und bestreuen ihn mit den gemahlene Keksresten.

**Gedanken:** Marlenka~ Medovik kommt ursprünglich aus Russland. Dieser Kuchen ist hauptsächlich in den damaligen sowjetischen Ländern verbreitet. Das Original Rezept wird mit Walnüssen zubereitet (Medovik). Eine tschechische Firma hat die Schokolade Marlenka bekannt gemacht. Dieser Kuchen ist durch den Honig sehr süß und mit dem Milch Mädchen ist er sehr zeitaufwendig. Aber es lohnt sich auf jeden Fall, so einen Kuchen isst man nicht jeden Tag. 😊