

APFELKUCHEN MIT MARZIPAN UND MANDELSPLITTERN



Heute habe ich für euch ein Rezept für einen leckeren Apfelkuchen mit Marzipan und Mandelsplittern.

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

ZUBEREITUNG

Das Kerngehäuse von den Äpfeln entfernen und die Äpfel fein würfeln. Die Zitronenschale abreiben und beiseite stellen. Den Zitronensaft zu den Äpfeln geben, damit sie nicht braun werden. Mit Zimt würzen und beiseite stellen.

Butter mit dem Zucker ca. 2-3 Minuten cremig rühren. Nacheinander die Eier einrühren und weitere 2 Minuten rühren.

Die trockenen Zutaten und die Zitronenschale miteinander verrühren und zum Teig geben. KURZ unterrühren. Eventuell Milch hinzufügen, wenn der Teig zu fest ist. Bei großen Eiern ist dies nicht nötig. Das Marzipan mit den Händen zerreißen und in den Teig geben, kurz einrühren.

Den Teig in einen eckigen Backrahmen (ca. 28x30 cm) oder auf ein Backblech streichen und mit den Äpfeln belegen. Mit Mandeln bestreuen. Diese können vorher auch noch in der Pfanne geröstet werden.

Den Kuchen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 25 Minuten backen – die Stäbchenprobe nicht vergessen.

Für den Guss den Zitronensaft, Puderzucker und Zimt verrühren und über den Kuchen träufeln.

Viel Spaß beim Nachbacken Eure Sally <3

TEIG:

- 250 g** Butter (weich)
- 200 g** Zucker
- 6** Eier
- Vanilleschoten
- 1** Vanillezucker
- 1 Pr.** Salz
- 350 g** Mehl
- 1** Backpulver
- Milch
- Zitronen (Abrieb)
- 200 g** Marzipanrohmasse (Salted Caramel)

BELAG:

- 2** Äpfel
- 1 TL** Zimt
- 100 g** Mandeln (Blättchen oder Stifte)
- 1** Zitrone (Saft)

GUSS:

- 2 EL** Zitronen (Saft)
- 4 EL** Puderzucker
- ½ TL** Zimt