

# GIOTTO-MARZIPANKUCHEN MIT ÄPFELN



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**55 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Höhe: 10 cm

## ZUBEREITUNG

Einen Backrahmen oder eine Springform mit Backpapier auskleiden. Äpfel schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Diese mit dem Zitronensaft vermengen und die Apfelscheiben in der Backform kreisförmig auslegen. Mandeln mit Zucker in einer Pfanne karamellisieren und über den Äpfeln verteilen.

Marzipan fein raspeln und mit Butter, Salz, Vanille und Zucker cremig rühren. Eier zufügen und kurz einrühren. Mehl, Backpulver und Milch zufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf den Äpfeln verteilen und die Giotto-Pralinen darüber verteilen und etwas eindrücken.

Den Teig im vorgeheizten Ofen bei 160 °C O/U etwa 55 Min. backen, anschließend komplett abkühlen lassen und aus der Form stürzen, damit die Seite mit den Apfelstücken oben ist.

Puderzucker und Zitrone verrühren und über den Kuchen streichen. Giotto-Pralinen halbieren und den Kuchen damit dekorieren. Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

## ZUTATEN:

- 3** Äpfel
- 3 EL** Zitronen (Saft)
- 40 g** Mandeln (gehackt)
- 2 EL** Zucker

## TEIG:

- 300 g** Marzipanrohmasse
- 175 g** Butter
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 175 g** Zucker
- 3** Eier
- 300 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 3 EL** Milch
- 3** Päckchen Giotto

## GUSS:

- 4 EL** Puderzucker
- 1 EL** Zitrone (Saft)
- 1** Päckchen Giotto