

APFEL & MANDEL

Apfel-Marzipankuchen

Rezept-Nr. 02-17



Rezept (3 Kuchen Ø 24 cm)

Marzipan-Rührmasse

250 g	Butter	
300 g	Marzipan-Rohmasse MI MM	Art. Nr. 045
150 g	Zucker	
320 g	Vollei	
120 g	Weizenmehl (Type 550)	
6 g	Backpulver	
3 g	Salz	
ca. 5 g	frisch abgeriebene Zitronenschale, unbehandelt	

900 g saure Äpfel, geschält, entkernt und geschnitten
(aus ca. 1200 g ganzen Äpfeln)

Saft von 1 Zitrone (zum Beträufeln der Äpfel)

Dekor:

Mandeln geraspelt M RASPEL **Art. Nr. 421**
(geröstet)

Herstellung

Konische Kuchenformen mit Mürbteig (ca. 3mm dick) auslegen.
(Siehe Mürbteig Rezept 02-04 oder 01-13)

Die Marzipan-Rohmasse mit der weichen Butter zu einer glatten Masse verarbeiten. Zucker, Salz und geriebene Zitrone hinzufügen und bei mittlerer Geschwindigkeit schaumig rühren. Die Eier einzeln dazu geben und weiter rühren. Mehl mit Backpulver mischen und unter die Masse heben.

Die Marzipan-Rührmasse in die vorbereiteten Formen einfüllen (Einwaage pro Form ca. 370 g) und glattstreichen. Mit den Äpfeln (ca. 300 g pro Form) belegen und backen.

Backen:	Oberhitze:	200°C
	Unterhitze:	200°C
Backzeit:		ca. 40-50 Minuten

Nach dem Abkühlen mit heißer Aprikosenmarmelade und etwas Fondant dünn glasieren. Den Rand mit den geraspelten und gerösteten Mandeln bestreuen.