



# Marzipankuchen

Marzipanbutterkuchen aus zartem Hefeteig (1 Blech 60 x 40 cm)

## Hefeteig

1000 g	Weizenmehl Type 550
50 g	Hefe
100 g	Zucker
450-500 g	Milch 3,5 % Fett
100 g	Butter
7 g	Salz
100 g	Vollei
	Vanille, Zitrone

## Marzipanfüllung

300 g	<b>Marzipan-Rohmasse</b>	
	<b>M0 MM</b>	<b>Art.-Nr. 015</b>
300 g	Butter	
300 g	Fondant	

## Außerdem

100 g	<b>Süße Mandeln gehobelt</b>	
	<b>M HOB</b>	<b>Art.-Nr. 415</b>
50 g	Zucker	

## HERSTELLUNG

Hefe in der Milch auflösen, dann zusammen mit den restlichen Teigzutaten zu einem weichen Hefeteig kneten (Spiralkneter: 2 Min. langsam/10 Min. schnell, Teigtemperatur: ca. 22–24 °C). Die Menge der Milch wird in Abhängigkeit zur Mehlqualität gesteuert. Den Teig ca. 45 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen; anschließend zusammenschlagen und nochmals 15 Minuten gehen lassen. Den Hefeteig auf Blechgröße (60 x 40 cm) ausrollen, stippen und ca. 1 Stunde auf Gare stellen (Gärschrank: 30–35 °C bei ca. 70 % Luftfeuchte).

Für die Füllung **Marzipan-Rohmasse**, Butter und Fondant zu einer glatten, nicht schaumigen Masse verrühren. Den fertig gegärten Hefeteig mit Milch bestreichen, die Marzipanfüllung punktiert aufdressieren und mit **gehobelten Mandeln** und Zucker bestreuen.

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

**Backen: Etagenofen ca. 200 °C** (Zug geschlossen, nach der Hälfte der Backzeit Zug auf)



mittel

Rezept-Nr. 02-08

[www.lubeca-marzipan.de/rezepte](http://www.lubeca-marzipan.de/rezepte)