



Pan di Genova

Genueser Mandelkuchen (4 Kuchen Ø 22 – 24 cm)

Für den Teig

950 g	Marzipan-Rohmasse 0 aus Mittelmeermandeln MO MM	Art.-Nr. 015
950 g	Vollei	
5 g	Zitronenschale fein gerieben	
5 g	Salz	
200 g	Butter	
120 g	Weizenmehl Type 550	
7 g	Backpulver	

Für die Form

Süße Mandeln gehobelt M HOB	Art.-Nr. 415
Butter nach Bedarf	

HERSTELLUNG

Die gehobelten Mandeln leicht anrösten und nach dem Abkühlen gleichmäßig in die gebutterten konischen Formen einstreuen.

Die **Marzipan-Rohmasse** mit dem Vollei, Salz und Zitrone glattrühren und anschließend schaumig schlagen. Das gesiebte Mehl, Backpulver sowie die flüssige Butter locker unterheben. Die Masse in die vorbereiteten Formen einfüllen und backen.

Backen: Ober-/Unterhitze ca. 180 °C

Backzeit: ca. 30 – 35 Minuten

Nach dem Auskühlen aprikotieren oder dünn mit Puderzucker abstauben.

Der Pan di Genova ist ungefüllt ein Klassiker für einen besonderen Genuss.

Tipp

Der Kuchen eignet sich ebenfalls sehr gut als saftiger Geschmacksgeber für gefüllte Kuchen und Torten.



einfach

Rezept-Nr. 01-15

www.lubeca-marzipan.de/rezepte