



Apfel & Mandel

Apfel-Marzipankuchen (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 gehobelt M HOB (geröstet) **Art.-Nr. 415**

HERSTELLUNG

Konische Kuchenformen mit Mürbeteig (ca. 3mm dick) auslegen. (Siehe Mürbeteig 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. Das Vollei langsam dazugeben unditerrühren. 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: Ober-/Unterhitze 200°C

Backzeit: ca. 40–50 Min.

Nach dem Abkühlen mit heißer Aprikosenmarmelade und etwas Fondant dünn glasieren. Den Rand mit den frisch gerösteten, **gehobelten Mandeln** bestreuen.



mittel

Rezept-Nr. 02-17

www.lubeca-marzipan.de/rezepte