

Apfel-Marzipan-Kuchen

Zubereitungszeit: 75 Minuten + 45 Minuten Backzeit

Zutaten für ca. 24 Stücke (Backblech)

- Fett für die Fettpfanne
- 200 g weiche Butter / Margarine
- 175 g Zucker, 1 Prise Salz
- 6 Eier (mittlere Größe)
- 375 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 g + 200 g Schlagsahne
- Saft von 2 Zitronen
- 1,5 kg Äpfel
- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 100 g Mandelblättchen
- 1 Päckchen Puddingpulver „Mandel“ (zum Kuchen für ½ l Milch)
- 100 g Puderzucker
- 4 EL Amaretto-Likör oder Zitronensaft

Zubereitung

1. Eine Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) fetten.
Fett, Zucker und Salz cremig rühren.
4 Eier einzeln unterrühren.
Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit 100 g Sahne und Saft 1 Zitrone unterrühren.
Auf die Fettpfanne streichen.
2. Äpfel schälen, entkernen, in Spalten schneiden und mit dem Saft 1 Zitrone beträufeln.
Auf dem Teig verteilen.
Tipps: Damit möglichst viele Äpfel auf den Teig passen: hochkantig schräg dicht an dicht darauf verteilen.
3. 2 Eier trennen
Eiweiß steif schlagen.
Marzipan und Eigelb glatt rühren.
200 g Sahne, Mandeln und Puddingpulver unterrühren, Eisschnee unterheben.
Auf die Äpfel streichen.
4. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C / Umluft 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 45 Minuten backen.
5. Puderzucker und Likör glatt rühren.
Kuchen noch heiß damit bestreichen. Auskühlen lassen.