




Apfel-Marzipan-Kuchen



 **Arbeitszeit:**

 **Koch- & Backzeit:**



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Teig

- 200 g Weizenmehl Type 405 oder 550
- 50 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1/2 TL Backpulver
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 135 g Butter

Belag

- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 125 g Butter
- 2 Eier
- 1 Eiweiß
- 75 g Puderzucker
- 100 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL. Backpulver
- 400 g geschälte, entkernte Äpfel

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Mürbteig kneten. In eine 26 cm Durchmesser Springform (gefettet) drücken (einen 5 cm. Rand formen). Wenn der Teig rasch geknetet wird, braucht man ihn nicht kühlen. Marzipan-Rohmasse, Butter, Puderzucker schaumig schlagen. Dabei nach und nach die Eier und das Eiweiß zugeben. Mehl und Backpulver unterrühren. Die Äpfel grob würfeln und unter den Teig heben. Alles in die Form füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei **180°C Ober- und Unterhitze ca. 45 Min.** backen.

