

## Aprikosen-Marzipan-Tanne

### Für die Motivbackform Tanne (Inhalt 1,5 l):

etwas Fett  
etwas Weizenmehl

### Rührteig:

75 g getrocknete Aprikosen  
75 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse  
250 g weiche Margarine oder Butter  
150 g brauner Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1/2 Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma  
3 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen  
1 gestr. TL gemahlener Zimt  
1/2 gestr. TL gemahlene Gewürznelken  
3 EL Rotwein oder Milch  
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Vollmilch  
etwa 40 g Dr. Oetker Pistazien gehackt

### Zum Aprikotieren:

100 g helle Konfitüre , z. B. Aprikose

### Zum Verzieren:

75 g getrocknete Aprikosen  
100 g weiße Schokolade  
1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
25 g Zartbitterschokolade  
etwa 1 EL Dr. Oetker Pistazien gehackt



etwa 20 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Sie können den Kuchen statt in der Motivbackform auch in einer Springform (Ø 26 cm) backen.

**1. Vorbereiten:** Aprikosen und Marzipan in kleine Würfel schneiden. Backform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Rührteig:** Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin, Mandeln und Gewürzen mischen und abwechselnd mit Rotwein oder Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Schokoladenraspel, Aprikosen- und Marzipanstücke auf niedrigster Stufe kurz unterrühren. Teig in die Form füllen, dabei den Teig mit einem Löffel etwas in die Ecken streichen, so dass in der Mitte eine kleine Mulde entsteht. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. **Nach 25 Min.** den Kuchen mit Backpapier bedecken.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 50 Min.**

**3. Aprikotieren:** Konfitüre durch ein Sieb streichen. Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Kuchen mit der Konfitüre bestreichen und erkalten lassen.

**4. Verzieren:** Aprikosen vierteln. Weiße Schokolade grob zerkleinern und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Tanne mit Hilfe eines Pinsels damit überziehen. Zartbitterschokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Schokolade in ein Papierspritztüchchen oder einen kleinen Gefrierbeutel geben und diesen gut verschließen. Eine kleine Ecke abschneiden und die Konturen der Tanne damit nachziehen. Mit den Aprikosen und den Pistazienkernen die Tanne dekorativ verzieren.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 21 g, Kh: 31 g, kJ: 1.400, kcal: 335