

Apfel-Marzipan-Kuchen

Ein saftiger Rührkuchen mit Äpfeln und Marzipan - bestes Apfel-Marzipan-Kuchen Rezept einfach zu Hause backen.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Apfel-Belag:

600 g Äpfel

2 EL Zitronensaft

Rührteig:

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

125 g weiche Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 EL Zitronensaft

3 Eier (Größe M)

150 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Weinstein-Backpulver

Wie backe ich einen saftigen Apfel-Kuchen mit Marzipan?: **Zum Bestreuen:**

etwa 3 EL Dr. Oetker gesplitterte Mandeln oder gehobelte

① Vorbereiten:

Für den Apfel-Belag Äpfel schälen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft mischen. Für den Rührteig Marzipan in kleine Stücke schneiden. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



② **Rührteig zubereiten:**

Butter oder Margarine und Marzipan in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Weinstein-Backpulver mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Rührteig in der Springform verstreichen. Die Apfelspalten kreisförmig dicht an dicht darauf verteilen und etwas in den Teig drücken. Mandeln aufstreuen. Die Springform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 45 Min.

Den Springformrand lösen und entfernen. Den Apfel-Marzipan-Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Apfel-Marzipan-Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.
- Zu dem Apfel-Marzipan-Kuchen schmeckt steif geschlagene Vanille-Sahne sehr lecker.

