

Apfelkuchen mit Marzipan-Mandel-Haube

Saftiger Apfelkuchen mit Marzipan mit frischen Äpfeln und knuspriger Marzipan-Haube mit Mandeln.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Mürbeteig:

220 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

110 g weiche Butter oder Margarine

1 Ei (Größe M)

Füllung:

750 g Äpfel , säuerlich

Marzipan-Belag:

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

4 EL Calvados

75 g weiche Butter oder Margarine

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

150 g Dr. Oetker Crème fraîche

Classic

100 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Wie backe ich einen Apfelkuchen mit Marzipan-Mandel-Haube?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.



3 Füllung zubereiten:

Äpfel schälen und vierteln. 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und den Springformrand darumstellen. Übrigen Teig zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den Boden legen und einen etwa 2 cm hohen Rand an die Form drücken. Äpfel auf dem Boden verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.

4 Marzipan-Belag zubereiten:

Marzipan und Calvados in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Butter oder Margarine, Zucker, Vanillin-Zucker und Crème fraîche hinzufügen und alles gut verrühren. Dann die Mandeln unterheben. Belag auf dem heißen Kuchen verteilen und weiterbacken.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.

Apfelkuchen mit Marzipan-Mandel-Haube in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen ist einfriertauglich.
- Dazu kann eine Vanille-Sahne serviert werden.

