

Apfelkuchen mit Marzipan-Mandel-Haube

Saftiger Obstkuchen mit Äpfeln und knusprigem Marzipan-Belag

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Knetteig:

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 (der Größe M)

Füllung:

750 g Äpfel , säuerlich

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
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic
100 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

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:

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 Minuten

4 Belag:

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 Minuten

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen ist einfriergesegnet.
- Servieren Sie eine Vanille-Sahne dazu.

