

Gestürzter Apfelkuchen mit Marzipan

Ein fruchtiger "upside-down-Kuchen"

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Tarteform (Ø 28 cm) oder:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Mandelbelag:

25 g weiche Butter
50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln
50 g brauner Zucker
100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

Obstbelag:

150 g Zwetschgen oder Pflaumen
etwa 1 kg Äpfel

Hefeteig:

325 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
50 g brauner Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
50 g weiche Butter oder Margarine
250 ml Milch

1 Mandelbelag:

Form mit der Butter ausstreichen. Erst Mandeln auf dem Boden verteilen, darauf Zucker streuen. Marzipan klein zupfen und verteilen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Obstbelag:

Zwetschgen oder Pflaumen waschen, entsteinen, vierteln und in der Form verteilen. Äpfel schälen, vierteln, in Scheiben schneiden und diese fächerartig darauflegen.

3 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den weichen Teig direkt aus der Form mit bemehltem Löffelrücken auf den Äpfeln verstreichen (Abb. 1). Form auf dem Rost in den Backofen schieben.



Einschub: unten
Backzeit: etwa 35 Min.

Apfelkuchen in der Form auf einem Kuchenrost 15 Min. abkühlen lassen.

- 4 Kuchen am Rand lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen (Abb. 2). Evtl. in der Form verbliebene Mandeln abheben und auf dem Kuchen verteilen. Kuchen erkalten lassen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn der Boden während des Backens zu braun wird, ihn mit Backpapier abdecken.