

# 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 Minuten**

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.