


Gewürzkuchen mit Marzipanstreuseln

Ein saftiger dunkler Gewürz-Rührteig mit Marzipanstreuseln

etwa 20 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Streuselteig:

150 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
300 g Weizenmehl
50 g Zucker
150 g weiche Butter
2 Eigelb (Größe M)
1 EL Wasser

Rührteig:

250 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
250 g weiche Butter oder
Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
2 Eiweiß (Größe M)
250 g Weizenmehl
20 g Dr. Oetker Kakao
3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
1 Msp. gemahlener Zimt
1 Msp. gemahlener Kardamom
1 Msp. gemahlene Gewürznelken
1 Msp. gemahlene Muskatnuss

1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Streuselteig:

Marzipan grob reiben. Mehl in eine Rührschüssel geben. Zucker, Butter, Eigelb und Wasser zufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Marzipanraspel zufügen und auf mittlerer Stufe zu Streuseln verarbeiten.



3 Rührteig:

Marzipan würfeln. Butter oder Margarine und Marzipanwürfel in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei und Eiweiß etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Kakao, Backin und die Gewürze mischen und auf niedrigster Stufe kurz unterrühren. Teig auf dem Backblech glatt streichen. Die Streusel gleichmäßig darauf verteilen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Kuchen in 10 gleich große Rechtecke teilen und jedes Stück nochmal diagonal halbieren. Kuchenstücke vom Backblech lösen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie Sahne und Früchte zu dem Kuchen. Hierfür 200 g kalte Schlagsahne mit 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker steif schlagen und mit Physalis (Kapstachelbeeren) oder in Scheiben geschnittener Karambole (Sternfrucht) servieren.
- Den Kuchen kann man 3 Tage aufbewahren oder auch einfrieren.

