





Möhren-Marzipankuchen

Ein Kuchen aus der Springform mit Möhren und Marzipan.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Mürbeteig:

325 g Weizenmehl
1 TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
180 g weiche Butter oder
Margarine
75 g Dr. Oetker gehobelte
Mandeln

Füllung:

300 g Möhren
100 ml Wasser
200 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
4 Eiweiß (Größe M)
1 Pr. Salz
50 g Zucker
4 Eigelb (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
3 TL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
3 EL Amaretto (Mandellikör)
25 g Dr. Oetker gehobelte
Mandeln

Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Marzipan Rübli
Puderzucker

Wie backe ich einen Möhren-Marzipankuchen?:

1 Vorbereiten:

Für die Füllung Möhren schälen, in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, mit dem Wasser zum Kochen bringen und mit Deckel etwa 20 Min. bei mittlerer Hitze gar kochen. Möhren fein pürieren und erkalten lassen. Marzipan in sehr kleine Stücke schneiden. Springform fetten. Backofen vorheizen.

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



2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die gehobelten Mandeln, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Gut 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Gehobelte Mandeln auf den Boden streuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und den Boden vorbacken.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 10 Min.

Die Springform auf den Kuchenrost stellen und den Boden abkühlen lassen.

3 Übrigen Teig zu einer langen Rolle formen. Die Rolle als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.

4 Füllung zubereiten:

Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Eigelb erst mit Marzipanstückchen mit einem Mixer (Rührstäbe) gut verrühren, dann mit Möhrenmus, Finesse, Gustin und Amaretto verrühren. Eischnee unterheben. Die Masse auf den vorgebackenen Boden geben. Mit den restlichen Mandeln bestreuen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 35 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Kuchen auf dem Boden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5 Verzieren:

Vor dem Servieren mit Marzipan-Rübli und Puderzucker verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Füllung auch mit Möhrenmus aus dem Glas (250 g) zubereiten.

