





# Saftiger Marzipan-Butterkuchen

Ein frischer Hefe-Blechkuchen mit Crème-fraîche-Marzipan-Belag.

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech (40 x 30 cm) mit hohem Rand oder:**

**Für die Fettpfanne:**  
Fett

## Hefeteig:

100 ml Milch  
100 g Schlagsahne  
125 g Butter  
500 g Weizenmehl  
1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe  
60 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
2 Eier (Größe M)

## Belag:

200 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
250 g Dr. Oetker Crème-fraîche  
Classic  
50 g weiche Butter  
75 g Zucker  
gemahlener Zimt  
100 g Dr. Oetker gehobelte  
Mandeln

## Außerdem:

100 g kalte Schlagsahne

### 1 Vorbereiten:

Für den Teig die Milch mit Sahne in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter zerlassen.

### 2 Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. In der Zwischenzeit die Fettpfanne oder das Backblech fetten. Backofen vorheizen.

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

- ### 3
- Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Den Teig auf dem Backblech ausrollen. Teig zugedeckt an einem warmen Ort nochmals so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.



**4** Belag zubereiten:

Marzipan klein schneiden, mit Crème fraîche und Butter zu einer glatten Masse rühren. Mit Hilfe eines Kochlöffelstiels leichte Vertiefungen in den Teig drücken und die Marzipanmasse in Flöckchen gleichmäßig in die Vertiefungen setzen. Zucker und Zimt mischen und darüberstreuen. Die Mandeln gleichmäßig darüber verteilen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**

**5** Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Sahne steif schlagen, den warmen Kuchen damit bestreichen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Marzipanmasse in einen Gefrierbeutel füllen, gut verschließen, eine Ecke abschneiden und in die Vertiefungen spritzen.

