



Apfelkuchen mit Marzipanstreuseln



 Zeit gesamt
1h 30min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Zitronen	1 St.
Äpfel, grün	6 St.
Eier	2 St.
weißer Rum	30 ml
Milch	50 ml
Salz	
Zucker	125 g
Butter	175 g
Weizenmehl, Type 405	350 g
Backpulver	1 TL
Marzipanrohmasse	100 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Äpfel schälen, halbieren, entkernen und auf der Rundung mehrmals einritzen. Mit Zitronensaft bestreichen und beiseitestellen.

2. In einer Schüssel Eier, Rum, Milch, 1 Prise Salz, Zucker und 125 g weiche Butter mit einem Handrührer mit Schneebesen schaumig aufschlagen. 200 g Mehl und Backpulver zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. In eine gefettete Springform (26 cm Ø) streichen. Apfelhälften mit der Rundung nach oben darauf verteilen und Kuchen im Backofen ca. 20 Min. vorbacken.

3. Inzwischen Marzipan grob raspeln. In einer Schüssel Marzipan, 150 g Mehl und 50 g weiche Butter zu Streuseln verkneten. Streusel gleichmäßig auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen und weitere ca. 40–45 Min. backen, dabei die letzten 10–15 Min. Oberfläche bei Bedarf mit Alufolie abdecken, damit die Streusel nicht zu dunkel werden.

4. Apfelkuchen mit Marzipanstreuseln vorsichtig aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 276 kcal

Kohlenhydrate 38 g

Eiweiß 4 g

Ballaststoffe 3 g

Fette 12 g
