




Marzipankuchen mit Apfelringen



 Zeit gesamt
1h 20min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Marzipanrohmasse	125 g
Butter	125 g
Zucker	125 g
Salz	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	2 TL
Milch	100 ml
Äpfel, grün	3 St.
Puderzucker	1 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, Kastenform 28 cm, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Marzipan grob raspeln und in einer Schüssel mit Butter, Zucker und Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen sehr cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit Milch kurz unterschlagen. Teig in eine gefettete Kastenform (25 cm lang) füllen und glatt streichen.
2. Äpfel schälen, waschen, Kerngehäuse mit einem Ausstecher herausstechen. Äpfel quer in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Mittig dicht an dicht in den Kuchenteig stecken.
3. Kuchen im Backofen ca. 60 Min. backen. Kuchen bei Bedarf zum Ende der Backzeit lose mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und aus der Form stürzen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	215 kcal		
Kohlenhydrate	29 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	4 g	Fette	10 g