

Apfelkuchen mit Marzipan

Menge: Für eine runde Form Ø 26cm

Zutaten: 150g Margarine
200g Marzipanrohmasse
300gMehl
50g Speisestärke
1 Päckchen Backpulver
200ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
50g gehobelte Mandeln
1 kg Äpfel
Saft von 1/2 Zitrone

Zubereitung: Die Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Die Apfelhälften oben gitterförmig einschneiden und mit dem Zitronensaft bepinseln.

Die Marzipanrohmasse in sehr kleine Würfel schneiden

Die Margarine in der Mikrowelle schmelzen.

Speisestärke, Mehl, Marzipanwürfel und Backpulver zu der geschmolzene Margarine geben.

Das Mineralwasser zugeben und mit einem Löffel schnell zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten.

Den Teig in die mit Backpapier ausgelegte Form gießen und glattstreichen.

Die Apfelhälften auf den Teig legen.

Die gehobelten Mandel oben drauf streuen.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 60Minuten lang backen. Umluft: 175°C, Elektro: 200°C, Gas: Stufe 2

Tips: Kann man einfrieren.