

Apfel Marzipan Kuchen

Aus Zeitmangel ab es lange keine Rezepte.
Heute geht es weiter

Apfel-Marzipan-Kuchen

Mürbeteig

200 g Mehl
1/2 Backpulver
100 g Zucker
130 g Butter
1 Ei
100 g Haselnuss gemahlen

Alles gut mit der Küchenmaschine gut verkneifen

In einer 26 Backform verteilen und eine 5 cm Rand hochziehen.

Rührteig

200 g Marzipanrohmasse
135 g Butter
3 Eier

75g Zucker
6 Spritzer Bittermandelöl
100g Mehl
1 Tl Backpulver
400g Apfel geraspelt

In der Küchenmaschine mit dem Rührbesen die Marzipanrohmasse mit Butter und Eier schaumig rühren.

Zucker zugeben und weiter rühren.

Mehl mit Backpulver mischen und zugeben nun 5 Minuten alles glattrühren.

Apfel geraspelt langsam unterheben

Alles auf den Mürbeteig geben und glatt streichen

Den Kuchen bei 180 Grad ca 50 – 55 Minuten backen

