

# 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

