

Apfel-Marzipan-Kuchen

Unsere Rezept Idee

für Blech 18 cm Ø

1 Stück Kuchenteig rund
75 g Apfelmus
Zimtpulver
100 g Marzipan
2 Stk. Äpfel
Puderzucker für Garnitur

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Blech ausbuttern und Teig ohne Papier hinlegen. Mit Gabel Teigboden einstechen. Apfelmus mit Zimt mischen. 2/3 des Marzipans an der Röstiraffel reiben. Äpfel vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Äpfel und Marzipan mit Apfelmus mischen und auf Teig verteilen. Restlicher Marzipan zu Rolle formen, in Scheiben schneiden und auf Kuchen legen. Auf der untersten Rille ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben noch lauwarm mit Rahm servieren.