

glasierter Apfelkuchen



www.groebenhof.at

Teig:

- 200 g Butter
- 100 g Marzipanrohmasse
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 Pkg Vanillezucker
- 3 EL Süßrahm
- 3 Eier
- 400 g Kuchenmehl
- 3 TL Backpulver
- Belag:
- 1 1/2 kg Äpfel
- 40 g Butter
- 2 EL Zitronensaft
- 40 g Zucker
- 40 g gestiftelte Mandeln
- 100 g Marillenmarmelade

Zubereitung:

Backrohr auf 180 Grad (Heißluft 160 Grad) vorheizen.

Weiche Butter, würflich geschnittenes Marzipan, Zucker, Salz, Zimt, Vanillezucker, Süßrahm in einer Schüssel cremig rühren. Eier dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen, unterrühren. Teig auf ein gefettetes Backblech geben, glattstreichen. Der Rührteig hat durch das Marzipan eine etwas festere Beschaffenheit und lässt sich am besten mit einem zwischendurch mehrmals in kaltes Wasser getauchten Teigschaber verstreichen.

Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Apfelhälften außen mehrmals einschneiden, auf dem Teig verteilen. Butter schmelzen, mit Zitronensaft verrühren. Früchte damit bepinseln. Mit Zucker, gestiftelten Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr etwa 30 Min. backen.

Marillenmarmelade aufkochen. Den gebackenen Kuchen aus dem Rohr nehmen. Äpfel mit heißer Marmelade bepinseln.