



Apfel-Marzipankuchen

großer Ofenzauberer plus

Das brauchst du dafür:

Für den Teig:

- 400 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 1 Prise Meersalz
- 1 gehäufter TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 200 g Margarine

Für den Belag:

- 2 kg säuerliche Äpfel
- 200 g Marzipanrohmasse
- 200 g Schmand
- 4 Eier
- 3 EL Zucker
- 3 EL gehobelte Mandeln oder Mandelstifte

So wird's gemacht:

- Zutaten für den Teig in der großen Nixe mit den Knethaken des Handmixers , dann rasch mit den Händen zu einem glatten Mürbteig verkneten . Zu einer Kugel formen und für 1 Stunde durchkühlen lassen.
- Für den Belag die Äpfel schälen, entkernen und mit der Mandoline in Spalten schneiden .
- Marzipanrohmasse fein würfeln und mit dem Schmand glatt rühren .
- Eier und Zucker unterrühren
- Nun den Teig auf den großen Ofenzauberer geben zuerst mit den Händen etwas ausbreiten und anschließend mit dem Teigroller in die Ecken und am Rand ausrollen.
- Apfelspalten darauf verteilen und den Marzipanguss gleichmäßig darüber gießen.
- Die Mandeln darüberstreuen und im heißen Backofen bei **200 °C Ober - /Unterhitze (180 °C Umluft) 35 – 45 Min. backen.**