

Apfel Marzipan Kuchen



Zutaten für den Belag:

6-7 säuerliche Äpfel
1 Päckchen Marzipanrohmasse
50 g Rosinen
50 ml Cognac
300 g Schmand
1 Päckchen Vanillepudding Pulver
2 Eier
Mandelblättchen

Zutaten für den Teig:

275 g Mehl
0.5 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
225 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
75 g gemahlene Mandeln
1 Ei
175 g Butter
eine halbe Zitrone

Backzeit ca. 45 min bei 160 Grad im Heißluftofen

Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Rosinen in Cognac einweichen. Marzipan zu kleinen Kugeln formen und eine Öffnung des Apfels damit verschließen. Die eingeweichten und abgetropften Rosinen in den Apfel füllen und mit einer weiteren Marzipan Kugel verschließen.

Mehl, Backpulver, Salz, 150 g Zucker, Vanillezucker, und Mandeln mischen. 1 Ei und die weiche Butter unter Kneten zur Mehlmischung geben und zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel in der Form verteilen und andrücken. Es sollte ein 4 cm hoher Rand entstehen.

Schmand, Zitronenschale und Zitronensaft, restlichen Zucker, zwei Eier und Puddingpulver verrühren. Die gefüllten Äpfel auf dem Boden verteilen, die Schmandcreme zwischen den Äpfeln verteilen. Den Kuchen mit Mandelblättchen bestreuen und ca. 45 bis 50 min backen. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.