

# Apfel-Marzipan-Kuchen

Das Rezept für den Apfel-Marzipan-Kuchen ist perfekt für den Nachmittagskaffee in geselliger Runde.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

1 Stk.	Alufolie
2 Stk.	<a href="#">Äpfel</a>
0.5 Stk.	Zitronen (davon den Saft)
250 g	<a href="#">Butter</a> (Zimmertemperatur)
200 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
350 g	Mehl (gesiebt)
2 TL	Backpulver
100 g	<a href="#">Marzipan</a>
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

## Zubereitung

1. Für den **Apfel-Marzipan-Kuchen** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen.
2. Dann die Äpfel, waschen, schälen, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Diese umgehend mit dem Saft der Zitrone beträufeln.
3. Jetzt die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz ca. 5 Minuten cremig

schlagen. Dann die Eier einzeln und nach und nach unterschlagen.

4. Nun das Mehl mit dem Backpulver vermengen und kurz unterrühren.
5. Den Teig in die Springform streichen, die Apfelstücke darauf verteilen und etwas andrücken.
6. Zum Schluss noch das Marzipan in kleine Stücke zupfen und auf den Äpfeln verteilen. Der Kuchen sollte nun ca. 45-50 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Sollte er währenddessen zu dunkel werden, bitte mit etwas Alufolie abdecken.

## Tipp

Den Apfel-Marzipan-Kuchen kurz vor dem Servieren noch mit etwas Staubzucker bestäuben.