Battenberg Kuchen

Mit seinem rosa-weißen Schachbrettmuster ist der Battenberg Kuchen ein echter Hingucker. Das Rezept kommt nicht nur bei Kindern gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

170 g	Butter (weich)
170 g	Zucker
170 g	Mehl
3 Stk.	Eier
0.5 TL	Vanilleextrakt
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (rot)
6 EL	Marillenmarmelade
500 g	Rohmarzipan
3 EL	Staubzucker
1 Stk.	Backform (Kastenform)

Zubereitung

1. Für den **Battenberg Kuchen** den Backofen auf 190°C vorheizen und eine Kastenform mit etwas Butter einfetten. Aus einer Rolle Backpapier eine kleine Trennwand formen und diese längs in die Form setzen.

2. Butter mit Zucker schaumig schlagen. Nacheinander die Eier unterrühren, dann das Mehl dazugeben. Alles zu einem glatten Teig kneten und diesen dann halbieren. In eine Hälfte etwas rote Lebensmittelfarbe geben und gut vermischen.

3. Den rosa Teig in die eine Seite der Form, den hellen Teig in die andere Seite der Form füllen. Beide Teigsorten glatt streichen. Den Kuchen dann im Ofen ca. 25 Minuten backen.

4. Aus dem Ofen nehmen, ca. 5 Minuten in der Form ruhen lassen. Die beiden Kuchenteile

dann vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

5. Beide Kuchenteile auf die gleiche Länge schneiden und dann der Länge nach halbieren, so dass vier gleich große Kuchenstreifen entstehen. Die Marillenmarmelade in einem Topf erwärmen und durch ein feines Sieb passieren.

6. Einen hellen und rosa Kuchenstreifen mit der Marmelade bestreichen und mit dem jeweils andersfarbigen Streifen zusammensetzen. Nun die beiden übereinander gelegten Streifen so nebeneinander legen, dass ein Schachbrettmuster entsteht.

7. Die aneinander gelegten Schnittflächen mit Marmelade bestreichen und die Kuchenteile leicht zusammendrücken. Etwas Marmelade gleichmäßig auf die Oberseite des Kuchens verteilen.

8. Die Arbeitsfläche mit Staubzucker bestreuen und die Marzipan-Rohmasse darauf in ein ca. 40 x 20 cm großes und 0,5 cm dickes Rechteck ausrollen, so dass der Kuchen vollständig damit umwickelt werden kann.

9. Den Kuchen nun auf die Marzipandecke stürzen und die Unterseite ebenfalls mit Marmelade bestreichen. Dann das Marzipan um den Kuchen wickeln und leicht andrücken.

10. Den Kuchen umdrehen und so hinlegen, dass die Naht nach unten zeigt. In Scheiben schneiden, anrichten und servieren.

Tipp

Zum Battenberg Kuchen einen Klecks Schlagobers servieren.