

Marzipan-Kasten-Kuchen

Der Marzipan-Kasten-Kuchen ist schnell zubereitet und passt hervorragend in die Vorweihnachtszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

| | |
|-----------|--------------------------------|
| 100 g | Marzipan |
| 2 cl | Amaretto Likör |
| 150 g | Margarine |
| 150 g | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 3 Stk. | Eier (größe L) |
| 250 g | Mehl |
| 1 Packung | Backpulver |
| 75 ml | Milch |
| 75 g | Zartbitterkuvertüre |
| 1 Stk. | Backform |

Zubereitung

1. Für den **Marzipan-Kasten-Kuchen** eine Königsform (ca.30 cm) mit Backpapier auskleiden und den Ofen auf 150° Umluft vorheizen.
2. Dann das Marzipan, zusammen mit dem Amaretto, mit einem Mixer verrühren und zur Seite stellen.
3. Danach die Margarine, mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig aufschlagen.

4. Jetzt erst die Eier einzeln und nach und nach hinzufügen und dann das Marzipan-Amaretto-Gemisch unterrühren.
5. Nun das Mehl mit dem Backpulver vermengen, durch ein Sieb hinzufügen und zusammen mit der Milch unterrühren
6. Letztendlich die Teigmasse in die Form geben und ca. 45-50 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).
7. Für die Dekoration, die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen und auf den ausgekühlten Kuchen streichen.

Tipp

Wer für den Marzipan-Kasten-Kuchen einen etwas intensiveren Marzipan-Geschmack haben möchte, kann dem Teig ein paar Tropfen Mandel-Backaroma hinzufügen.