Marzipankuchen aus 2 Zutaten

Das Rezept von dem Marzipankuchen aus 2 Zutaten ist so simpel wie es klingt. Marzipan-Liebhaber werden begeistert sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

500 g	Marzipan
8 Stk.	Eier
1 Stk.	Backform

Deko (optional)

75 g	Staubzucker
1 EL	Milch
100 g	Mandelblättchen

Zubereitung

1. Für den **Marzipankuchen aus 2 Zutaten** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 160°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Nun ca. die Hälfte vom Marzipan in eine Schüssel zupfen, zwei Eier hinzufügen und alles mit einer Gabel gut zerdrücken.

3. Anschließend das restliche Marzipan zerrupft hinzufügen und die restlichen Eier nach und nach, gründlich unterrühren.

4. Die Masse anschließend mit dem Mixer ca. 5 Minuten aufschlagen, bis sie dick-schaumig ist.

5. Den Teig nun in die Form geben und bei 160°C vorerst ca. 10 Minuten backen. Dann die Temperatur auf ca. 130°C reduzieren und den Kuchen weitere ca. 40 Minuten backen lassen (Stäbchenprobe). Nun wäre der Kuchen nach dem Auskühlen fertig und bereit zum Verzehr.

6. Für die Dekoration (die nun eigentlich nicht zum Kuchen gehört und daher optional ist) die Mandelblättchen (ohne Zugabe von Fett) in eine Pfanne geben und unter Beobachtung und mehrmaligen Wenden rösten und auskühlen lassen.

7. Jetzt den Staubzucker mit der Milch zu einem dickflüssigen Guss anrühren und etwas davon auf dem Kuchen verteilen.

8. Dann die Mandelblättchen auf dem Kuchen verteilen und mit dem restlichen Zuckerguss beträufeln.

Tipp

Wer möchte, kann das Marzipan vom Marzipankuchen aus 2 Zutaten auch in eine Schüssel reiben anstatt zupfen.