

Marzipankuchen mit Apfelmus und Streuseln

Einkaufsliste:



Für den Boden (24cm Springform):

120g Marzipanrohmasse
140g weiche Butter
140g Zucker
Mark einer Vanilleschote
3 Eier
230g Mehl
2TL Backpulver
Prise Salz
50ml Milch
70ml Sahne
200g gehackte Mandeln
1TL Butter
3EL Zucker

Für die Apfelmus-Füllung:

3-4 Äpfel
1-2 EL Wasser
40-60g Zucker
Zimt nach Belieben
1EL Butter
1EL Mehl

Für die Streusel

50g Marzipanrohmasse
40g Butter
50g Zucker
70-90g Mehl

So wird's gemacht:

Für das Apfelmus: Äpfel mit dem Wasser, dem Zucker und Zimt in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Solange kochen bis die Äpfel sehr weich sind. Nun leicht mit einer Gabel zerdrücken. Nochmals aufkochen lassen und unter Rühren Mehl in die Masse sieben, weiter rühren bis die Masse gebunden ist, Butter unterrühren und beiseite stellen.

Für den Boden: Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. Zunächst 3EL Zucker gemeinsam mit 1TL Butter in einer Pfanne schmelzen. Die gehackten Mandeln hinzugeben und leicht anrösten, sie sollten von allen Seiten mit Karamell überzogen sein. Von der Herdplatte nehmen. Nochmals rühren. In eine Schüssel o.ä. zum Abkühlen geben.

Nun Marzipan und Butter in eine Schüssel geben und cremig rühren. Zucker hinzugeben und Vanillemark hinzugeben, weiter rühren. Nun nach und nach die Eier unterrühren. Mehl, Backpulver und Prise Salz mischen. Milch und Sahne mischen und die flüssigen und die trockenen Zutaten abwechselnd in den Teig rühren. Zum Schluss etwa 150g der vorbereiteten, gehackten Mandeln unterheben. Teig in eine gefettete Springform geben und gleichmäßig verteilen. Etwa 30-40-Minuten backen. Stäbchenprobe machen, Boden sollte gerade so durchgebacken sein.

Währenddessen für die Streusel: Alle Zutaten sowie die restlichen gehackten Mandeln in eine Schüssel geben und zu einer krümeligen Masse verrühren, evtl. mehr Mehl hinzugeben.

Sobald der Teig gebacken ist, diesen kurz aus dem Ofen nehmen, das Apfelmus auf dem gesamten Teig verteilen und mit den Streuseln bestreuen. Nochmals bei 180°C etwa 10-15 Minuten backen bis die Streusel goldbraun sind.