



GEDECKTER APFELKUCHEN MIT MARZIPAN

ZUTATEN

Teig:

300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Pck Vanillezucker
50 g Zucker
150 g Margarine
50 ml Haferdrink

Füllung:

4 Äpfel
100 ml Wasser
100 g gehackte Mandeln
1 TL Zimt
1 TL Speisestärke
100 g Marzipanrohmasse
50 g Zucker

ZUBEREITUNG

Die Äpfel waschen, entkernen, schälen und achteln. In einen Kochtopf geben und mit Wasser und Zucker etwa 20 Minuten auf niedriger Hitze köcheln lassen, bis sie weich geworden sind. In der Zwischenzeit das Marzipan klein würfeln.

Die Äpfel abschöpfen. Den verbliebenen Saft im Kochtopf mit Speisestärke binden. Apfelsoße mit den abgeschöpften Äpfeln, Marzipan, Mandeln und Zimt vermischen. Abkühlen lassen.

Für den Teig das Mehl, Backpulver sowie den Zucker und Vanillezucker miteinander vermengen. Anschließend Margarine und Haferdrink zugeben und zu einem glatten Teig verkneten.

Springform einfetten und am Boden mit Backpapier auslegen. 2/3 des Teiges rund ausrollen und in die Springform drücken. Dabei einen hohen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals und gleichmäßig einstechen.

Füllung auf den Teig geben und gut in der Form verteilen. Das restliche Drittel Teig rund ausrollen und über die Füllung legen, Rand andrücken. Kuchen bei ca. 200 °C für etwa 30 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Zur Dekoration mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!

Tipp: Es können auch Sterne oder andere Formen aus dem restlichen Teig ausgestochen und auf den Kuchen gelegt werden, bevor er in den Ofen kommt.

