



Menge 1 Springform



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

APFELKUCHEN MIT MARZIPANGUSS

Aromatisches Dinkelmehl, Marzipan und Rohrzucker verleihen dem klassischen Apfelkuchen einen ganz besonderen Twist.



Zubereitung

- 1.** Für den Teig Mehl, Ei, Rohrzucker, Salz und Butter gut verkneten und 1 Stunde kalt stellen. Eine gefettete Springform damit auslegen und am Rand hochdrücken. Mehrmals mit einer Gabel einstechen.
- 2.** Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 10 Minuten backen.
- 3.** Für den Belag Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Marzipan würfeln und mit Schmand und Ei pürieren. Äpfel mit der Schnittkante nach unten auf den Boden legen, Oberseite mit einem Messer mehrmals längs einschneiden und Marzipanmasse darüber gießen.
- 4.** Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) weitere ca. 45 Minuten backen.

Zutaten

Für den Teig:

200 g	Dinkelmehl
1	Ei
80 g	Diamant Rohrzucker
1 Prise	Salz
100 g	kalte Butter

Für den Belag:

700 g	Äpfel
200 g	Marzipan-Rohmasse
150 g	Schmand
1	Ei

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.