

Apfelkuchen mit Marzipan-Mandel-Guss

Dieser Apfelkuchen bekommt durch das Marzipan-Mandel-Topping noch mehr Aroma

Zutaten

200 g Margarine
170 g Zucker
1 Prise Salz
6 Eier
370 g Mehl
2 TL Backpulver
100 ml Schlagsahne
4 EL Zitronensaft + 4 EL Zitronensaft (alternativ 5 EL Amaretto)
1 5 kg Äpfel
200 g Marzipanrohmasse
1 Pckg. Puddingpulver (Mandel oder Vanille)
200 ml Milch
100 g Mandelblättchen
100 g Puderzucker

Zubereitung

Saftiger Blechkuchen

Backblett fetten.

Margarine, Zucker und Salz cremig verrühren. 4 Eier nach und nach gut unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Sahne und 2 EL Zitronensaft unterrühren. Teig gleichmäßig auf dem Blech verteilen.

Äpfel schälen, entkernen, in Spalten schneiden. In einer Schüssel mit 2 EL Zitronensaft beträufeln. Gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

2 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Marzipan mit Eigelb glatt rühren. Puddingpulver, Milch und Mandeln unterrühren, Eischnee unterheben. Auf den Äpfeln verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Umluft ca. 45 Minuten backen.

Puderzucker mit Zitronensaft (oder Amaretto) glatt rühren und sofort auf den heißen Kuchen streichen.