

# Marzipan-Kuchen/vom Blech bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

3 Tassen Mehl, 2 Tassen Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Päckchen Backpulver, 5 Eier, 1 Teelöffel Zimt, 1 Flasche Bittermandelaroma, 0,5 Tasse Öl / Sonnenblumenöl, 1 Tasse Selter, 4-5 mittelgroße Äpfel, 100 gr Marzipan, 1 Prise Salz, 1 Packung gehobelte Mandeln, 100 gr Butter.

## Die Vorbereitungen:

Mehl, Zucker, Vanillezucker u. Backpulver miteinander vermengen. Bittermandelaroma, Zimt, Salz, Eier u. Öl unterrühren, Äpfel schälen und in einer extra Schüssel reiben, etwas weniger als die Hälfte mit dem Teig vermischen, Backofen vorheizen auf ca. 200 Grad/mittlere Schiene, Selter in den Teig verrühren, bis er leicht schaumig ist, vom Marzipan Flocken abnehmen und im Teig gleichmäßig verteilen, Blech einfetten und den Teig darauf gleichmäßig verteilen, und

## Die Zubereitung:

für ca. 20- 25 min. schön braun backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, gleichmäßig die Butter verteilen, nochmals mit Zucker bestreuen, die geschälten Äpfel daraufgeben, die gehobelten Mandeln auf der Apfelschicht verteilen, nochmals mit Zucker bestreuen und gleichmäßig Butterflöckchen verteilen und für weitere 10 - 12 Min. in den Backofen geben, die Mandeln sollen etwas gebräunt sein am Ende. Jetzt ist er fertig und ein Duft zieht durch die Wohnung. Ich sage:- GUTEN APPETIT-