

# Marzipankuchen bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

3 Eier, 150 gr Butter/Margarine, 150 gr Zucker, 150 gr Mehl, 0,25 Päckchen Backpulver, 50 gr gemahlene Mandeln, 50 gr gehackte Mandeln, 0,5 Flasche Butter-Vanille-Aroma, 0,5 Flasche Bittermandelaroma, 0,5 Päckchen Rohmarzipan, 0,5 Eiweiß, 0,5 Esslöffel Wasser.

## Die Vorbereitungen:

Eier trennen und 1 Eiweiß zurückbehalten.

Marzipan mit der Gabel zerdrücken und mit dem Eiweiß sowie 1 Essl. Wasser glattrühren.

## Die Zubereitung:

Butter/Margarine schaumig rühren, Zucker nach und nach dazugeben, dann 5 ganze Eier und ein Eigelb unterrühren (Eiweiß auffangen und verwahren). Alles zu einer cremigen Masse verrühren und das mit Backpulver vermischte Mehl sowie Backaromen und die Mandeln hinzufügen. Alles gut verrühren und in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Springform mit glattem Boden geben. Bei ca. 175 °C eine gute Stunde backen.

Für den Überzug:

Marzipan auf dem abgekühlten Kuchen verteilen, evtl mit einer Gabel noch ein Muster ziehen und nochmals bei 175° C für ca. 10 Min backen bis das Marzipan anbräunt bzw. evtl. unter dem Grill bräunen.

Ist eine „Eigenkreation“ von mir, und hat den Vorteil, dass der Kuchen durch den Marzipanüberzug nicht so schnell trocken wird.