

Apfelkuchen mit Marzipan

Von Kuchenfee

Der Duft von gebackenen Äpfeln mit Zimt und Marzipan zieht durch die ganze Küche, sobald die Springform aus dem Ofen kommt. Genau dieser Moment ist der Grund, warum ich diesen **Apfelkuchen mit Marzipan** so gerne mache: ein knuspriger Mürbeteigboden, eine gebundene Apfelfüllung mit Apfelkuchengewürz und obendrauf ein Gitter aus Marzipan-Makronenmasse, das beim Backen leicht karamellisiert und für den schönen Kontrast sorgt.

Mein Trick gegen den klassischen Apfelkuchen-Patzer (matschiger Boden, ausgelaufene Füllung): Ich backe den Mürbeteig kurz vor und binde die abgekochten Äpfel mit etwas Speisestärke und Apfelsaft ab, bevor sie auf den Teig kommen. Mandelstifte gebe ich spontan dazu, weil Äpfel und Nüsse einfach so ein Dreamteam sind. **Wichtig ist nur eines: beim zweiten Backgang Ober-Unterhitze nehmen, sonst zerläuft euch das Marzipangitter im Umluftwind.** Hier kommt mein Rezept für den saftigen Apfelkuchen mit Marzipan, Schritt für Schritt erklärt:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	45 min	n/a	55 min

12 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BODEN

100 g Butter

weich

50 g Zucker

200 g Mehl

1 x Ei

Größe M

1 Prise Salz

1 Paket Vanillinzucker

APFELFÜLLE

500 g Äpfel

geschält, entkernt und gewürfelt

500 ml Apfelsaft

50 g Zucker

70 g Speisestärke

1 TL Apfelkuchengewürz oder Zimt

MARZIPAN MASSE

400 g Marzipanrohmasse

grob gerieben

90 g Puderzucker

1 x Ei

2 x Eigelb

Werkzeuge

Springform 26 cm

Waage

Spritzbeutel

Gummilippe

Nudelholz

Zubereitung

1. BODEN

- 01** Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.
- 02** Den Boden aus den Zutaten zu einem Teig verkneten und in die mit Backpapier ausgelegte Form geben, dabei fest am Boden andrücken.
- 03** Im Ofen etwa 15 - 20 Minuten anbacken sodass der Boden durchgebacken ist aber noch keine Farbe angenommen hat.

2. FÜLLUNG

- 01** Die vorbereiteten Äpfel mit einem großteil des Saftes, dem Zucker und Gewürz in einem Topf für etwa 10 Minuten andünsten.
- 02** Im restlichen Saft die Speisestärke lösen und zu den Äpfeln geben. Die Mischung 1-2 Minuten blubbernd, konstant rührend abbinden und dann auf den angebackenen Boden geben.

03 Den Kuchen nun erstneut etwa 10 Minuten im Ofen backen und während dessen die Gittermasse herstellen.

3. MARZIPANMASSE

01 Puderzucker, Marzipan und Ei mit dem Handrührgerät auf kleinster Stufe vermengen bis eine dicke Paste entstanden ist, dann ein Eigelb nach dem anderen einarbeiten.

02 Die Masse in einen sehr (!) stabilen Spritzbeutel mit Sterntülle geben, auf den heissen Kuchen aufdressieren und im Ofen rund 10 Minuten ausbacken.

03 Vor dem lösen der Springform, den Kuchen komplett auskühlen lassen.