Saftiger Marzipan Margaretenkuchen



Von Kuchenfee

Durch seine leckere, dünne Aprikotur bleibt er auch noch lange nach dem kauf/backen in seiner leckeren, tollen Konsistenz. & auch wenn man nicht die klassische, passende Backform dazu hat, reicht eine einfache, runde Springform mehr als aus um diesen Kuchen zu backen.Für eine klassische Margareten Backform oder eineSpringform mit 26cm.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**30 min**	**n/a**	**40 min**

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **600 g** Marzipanrohmasse
  Gerieben, grob
- **130 g** Puderzucker
- **8** Eier
  Raumtemperatur
- **1 Prise** Salz
- **130 g** Mehl
- **160 g** Butter
  geschmolzen, heiss

Werkzeuge

- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Pinsel
- Spritzbeutel

Zubereitung

01 Backofen auf 180°C OberUnterhitze vorheizen

02 Margaretenform großzügig fetten & mit Mehl ausstäuben oder Springform mit Backpapier auslegen.

03 Marzipan & Puderzucker in eine Schüsselgeben & anfangen diese Zutaten mit einem Ei zu vermengen.

04 Die Eier einzeln, nacheinander dazugeben & jedes mindestens 2 Minuten gut unterrühren.

05 Mehl kurz (!) unterrühren.

06 Flüssige Butter kurz (!!!) unterheben & die Masse dann direkt in die Form geben & im Ofen ausbacken. Backzeit beträgt ca. 40Minuten, am besten mit der Stäbchenprobe testen. Dann aus der Form stürzen & auskühlen lassen.

07 Folgende Schritte sind Optional:

08 Aprikosenkonfitüre für 5 Minuten stark aufkochen & dann mit einem Pinsel den Kuchen großzügig damit bepinseln.

09 Mit flüssigem Fondant oder etwas dünnem Royal Icing ausgarnieren & einem gelbem Marzipankreis in der mitte vollenden. Fertig.