

Marzipan-Aprikosenkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Butter, 250 gr Zucker, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Vanillzucker, 2 Eier, 100 gr Marzipan, 250 gr gemahlene Mandeln, 250 gr Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Teelöffel Zimt, 2 cl ausgepresste Zitrone, 850 ml Aprikosen in der Dose.

Die Vorbereitungen:

Aprikosen abtropfen lassen, Marzipanrohmasse würfeln.

Die Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillzucker, Salz + Marzipan vermengen. Ganze Eier dazugeben und verrühren.

Danach das Mehl, Backpulver, gemahlene Mandeln, Zimt und Zitronensaft dazugeben.

Alles zum Teig kneten.

2/3 vom Teig in eine 26er Springform (mit Rand!) verteilen.

Aprikosen auf den Teig verteilen.

Restlichen Teig in (großem Stern) Spritzbeutel füllen und ein Gitter auf die Aprikosen spritzen.

Auf mittlerer Schiene ca. 1 Stunde bei 175 Grad fertigbacken.