

Apfel-Marzipan-Kuchen

mit BAHLESEN Apfelzimt-Herzen

Zubereitungszeit: ca. 60 Min.

Backzeit: ca. 60 Min.

Zutaten für den Boden

180 g Mehl

150 g Butter

80 g geriebene Haselnüsse

50 g Puderzucker

4x BAHLESEN Apfelzimt-Herzen

1 Eigelb

Zutaten für die Füllung

150 g Mehl

150 g Haselnussplättchen

125 g weiche Butter

100 g Marzipanrohmasse

50 g Zucker

2 Packungen Apfelzimt-Herzen zum Dekorieren

5 Äpfel

3 Eier + 1 Eiweiß (vom Teigboden)

1 Zitrone

1 EL Zucker

1 TL Vanillezucker

1 TL Backpulver

1 TL Zimt

1 Prise Salz



So geht's

1. Für den Boden vier Apfelzimt-Herzen fein hacken und mit dem Mehl, geriebenen Haselnüssen sowie der Butter vermengen und zerbröseln.
2. Eigelb und Puderzucker hinzufügen und kneten bis ein glatter Teig entsteht. Kurz im Kühlschrank kaltstellen.
3. In der Zwischenzeit Äpfel waschen, entkernen und in dünne Scheiben (3-4 mm dick) schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und ziehen lassen.
4. Springform mit Butter einfetten und mit dem Teig, sowohl am Boden, als auch am Rand auslegen. Der Boden wird nun ca. 12-15 Min. bei 175 Grad goldbraun gebacken.
5. Marzipan in kleine Stücke schneiden und mit Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren bis eine cremige Masse entsteht.

6. Drei Eier zusammen mit dem übrigen Eiweiß vom Teigboden in einer kleinen Schüssel kurz verquirlen und unter die Marzipanmasse rühren.
7. Mehl und Backpulver sieben und ebenso vorsichtig in die Teigmasse einrühren.
8. Die Hälfte des Teiges auf dem Kuchenboden verteilen.
9. Die Äpfel mit etwas Küchenpapier abtupfen und dicht an dicht auf dem Teig verteilen.
10. Auf eine weitere Lage Teig folgt eine abschließende Lage Apfelscheiben.
11. Ein Esslöffel Zucker und Zimt vermengen und gleichmäßig auf der Apfelschicht verteilen.
12. Mit Haselnussplättchen bestreuen und für weitere 35-45 Min. backen.
13. Noch auf den warmen Kuchen Apfel-Zimtherzen zur Dekoration verteilen und etwas in den Kuchen reindrücken.