

Aprikosen-Marzipan-Kuchen

 happy-mahlzeit.com/2020/08/18/marzipan-aprikosen-kuchen/

Zutaten für 1 Kuchenblech 30 x 40 cm

Für den Teig:

- 300 g Butter
- 200 g Zucker
- 80 g Rohmarzipan, in kleine Stückchen geschnitten
- 1 Prise Salz
- Mark einer 1/2 Vanilleschote
- 5 Eier
- 240 g Weizenmehl Type 405
- 100 g Weizenstärke
- 1 Päckchen Backpulver

Für den Belag:

- 20 frische Aprikosen
- 100 g gehobelte Mandeln

Für die Glasur:

- 3 – 4 EL Wasser
- 150 g Puderzucker

Außerdem:

- 3 EL Aprikosen-Konfitüre
- 40 g Pistazien
- Zesten 1 unbehandelten Orange

Zubereitung:

Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Butter, Zucker, Marzipan, Salz und Vanillemark leicht schaumig rühren. Die Eier nach und nach unter die Masse rühren. Mehl, Weizenstärke und Backpulver sieben und unterrühren. Die Sandmasse auf das Backblech streichen und die entkernten Aprikosenhälften gleichmäßig darauf verteilen. Mit gehobelten Mandeln bestreuen und bei 175° C im vorgeheizten Backofen 50 – 55 Minuten backen.

Puderzucker und lauwarmes Wasser zu einer Glasur anrühren. Den Kuchen mit heißer Aprikosen-Konfitüre bestreichen und mit einem Pinsel die Puderzuckerglasur auftragen. Mit Pistazien und Orangenzesten bestreuen.

Rezept: Armin Roßmeier

Quelle: ZDF-Fernsehgarten