

Marzipan - Birnen - Kuchen

Kategorien: Backen, Kuchen

Zutaten für: 1 Blech

FUER DEN BODEN

200	Gramm	Zimmerwarme Butter
100	Gramm	Puderzucker
1	Prise	Salz
1		Eigelb
300	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
		Mehl für die Arbeitsfläche
		Butter und Mehl für das Blech

FUER DEN BELAG

50	Gramm	Mandelstifte
125	Gramm	Marzipanrohmasse
3		Eier
125	Gramm	Weiche Butter
125	Gramm	Zucker
1	Teel.	Abgeriebene Orangenschale
1	Prise	Salz
70	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
10		Eingelegte Birnenhälften
120	Gramm	Aprikosenmarmelade

Anleitung:

1. Den Backofen auf 175 GradC vorheizen. Die Mandelstifte für den Belag auf einem Blech im Ofen hell rösten.
2. Für den Mürbteig die Butter mit Puderzucker, Salz und Eigelb mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einer glatten Masse verarbeiten. Das Mehl mit dem Backpulver darüber sieben, mit den Fingern alles krümelig verarbeiten. Mit den Händen rasch zu einem Mürbteig verkneten und einen flachen Ziegel daraus formen. Mit Klarsichtfolie bedecken und 30 Minuten kühl stellen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestäubtes tiefes Blech damit auskleiden, kühl stellen.
4. Für den Belag das Marzipan mit den Fingern in kleine Stücke teilen und mit 1 Ei mit den Knethaken des Handrührgeräts glatt rühren. Die Butter mit Zucker, Orangenschale und Salz schaumig schlagen.
5. Die Marzipanmasse und nach und nach die restlichen Eier hineinrühren und zu einer hell-schaumigen Masse schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver darüber sieben und unter die Marzipanmasse ziehen. Die Marzipanmasse auf den Mürbteigboden streichen.
6. Die Birnen abtropfen lassen und in schmale Spalten schneiden. Die Marzipanmasse damit locker belegen. Im vorgeheizten Ofen etwa 45 Minuten backen.
7. Die Aprikosenmarmelade erhitzen, glatt rühren und den Marzipan-Birnen-Kuchen damit bestreichen. Die gerösteten Mandelstifte darüber

Marzipan - Birnen - Kuchen

(Fortsetzung)

streuen.

Tipp: Statt der Birnen können Sie auch eingelegte Aprikosen oder Pfirsiche für den Kuchen verwenden im Sommer auch frisch!