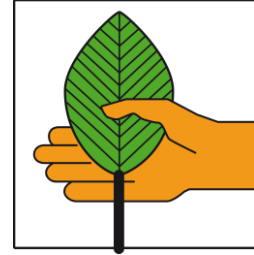


# Obst- und Gartenbauverein

Heiningen-Maubach-Waldrems e.V.



## Apfelkuchen mit Marzipan im Blech

### Zutaten für den Teig:

- 400g Mehl
- 1Prise Salz
- 1 gehäufter TL Backpulver
- 100g Zucker
- 2 Eier
- 200g Margarine



### Für den Belag:

- 1,5 kg säuerliche Äpfel
- 200g Marzipanrohmasse
- 200g Schmand
- 4 Eier
- 3EL Zucker
- 3EL gehobelte Mandeln

### Zubereitung:

Zutaten für den Teig mit dem Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und circa 1 Stunde in Kühlschrank stellen.

Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Marzipanrohmasse würfeln und mit dem Schmand glattrühren. Eier und Zucker unterheben.

Backblech mit Margarine austreichen. Den Teig darauf ausrollen, am Rand etwas hochziehen. Apfelspalten drauf verteilen. Den Guss gleichmäßig darüber gießen. Mandeln darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe3, Umluft: 175 Grad) 35 bis 45 Minuten backen.

### Tipp:

Servieren Sie den Kuchen mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne.

