

Marzipan - Apfel - Kuchen **(laktosefrei)**

Zutaten:

Teig:

150 g Mehl
75 g Zucker
100 g Sojamargarine
2 Eigelb
1 TL Backpulver
75 g gemahlene Mandeln
½ TL Zimt

Belag:

400 g Äpfel (sauer)
125 g Sojamargarine
200 g Marzipan - Rohmasse
2 Eier
75 g Puderzucker
2 Eiweiß
100 g Weizenmehl
1 TL Backpulver

Zubereitung:

- Alle Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Den Teig zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Für den Belag die Marzipan - Rohmasse sehr klein schneiden.
- Kleines Marzipan mit der Margarine glatt rühren.
- Nach und nach den Puderzucker, die Eier und das Eiweiß einrühren.
- Mehl mit dem Backpulver vermischen.
- Mischung unter die Marzipanmasse rühren.
- Die Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden.
- Apfelstücke unter die Marzipanmasse heben.
- Den Teig auf dem Boden einer gut gefetteten Springform ausrollen.
- Dabei einen Teigrand (ca. 3 cm hoch) hochziehen.
- Die Marzipan - Apfelmasse einfüllen und glatt streichen.
- Bei 180° C ca. 45 Minuten backen.