

# Apfel - Marzipan - Kuchen

## Zutaten Kuchen:

250 g Zucker  
300 g Mehl  
4 Eier  
250 g Butter  
1 Prise Salz  
2 TL Backpulver  
1 Päckchen Vanillezucker  
4 EL Zitronensaft  
200 g Marzipanrohmasse  
4 Äpfel

## Zutaten Schmandguss:

200 g gestiftelte Mandeln  
3 Eier  
200 g Schmand  
Mark von 2 Vanilleschoten  
Zucker

## Zubereitung:

- Für den Kuchen Marzipan klein hobeln.
- Die Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- Zitronensaft über die Scheiben träufeln.
- Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Marzipan gut verrühren.
- Eier nach und nach unterrühren.
- Mehl und Backpulver vermischen.
- Mischung unter die Creme rühren.
- Ein Backblech fetten und mit Mehl bestäuben.
- Teig auf das Backblech geben und glatt streichen.
- Apfelscheiben auf dem Teig verteilen.
- Mit etwas Zucker überstreuen.
- Bei 175° C etwa 30 Minuten backen.
- Für den Schmandguss Vanillemark, Schmand und Eier verrühren.
- Guss gleichmäßig über den Kuchen geben.
- Mandelstifte überstreuen und leicht andrücken.
- Noch einmal mit 175° C etwa 20 - 25 Minuten backen.
- Kuchen nach dem Backen mit etwas Zucker bestreuen.
- Bestreuten Kuchen auskühlen lassen.