

## APFELKUCHEN MIT MARZIPANCREME

### Zutaten für 4 Personen:

Mürbteig: 250 g Mehl, 60 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, 125 g kalte Butter

Belag: 100 g Marzipanrohmasse, 125 g weiche Butter, 75 g Zucker, 3 Eier, 1 TL Zitronenschale, 50 g Mehl, ca. 900 g Äpfel, ca. 25 g Butter für die Äpfel

### Zubereitung:

Für den Mürbteig alle Zutaten zusammen verkneten und in Folie gewickelt 30 Minuten rasten lassen.

Für den Belag Marzipan klein schneiden. Die Butter schaumig rühren, Marzipan und Zucker dazugeben und rühren bis eine glatte Masse entstanden ist. Nach und nach Eier unterrühren, Zitronenschale und Mehl unterarbeiten.

Eine Springform einfetten. Mürbteig etwas größer als die Form ausrollen und in die Form legen. Dabei den Rand hochziehen. Den Teigboden kalt stellen. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Äpfel schälen und halbieren und fächerförmig einschneiden.

Marzipancreme auf dem Mürbteigboden verstreichen und mit den Apfelhälften belegen. Zerlassene Butter auf die Äpfel streichen und ca. 45 Minuten backen

Zubereitung ca. 115 Minuten, 12 Stücke, 405 kcal pro Portion

