



## Apfelkuchen mit Marzipangitter

Für eine Springform mit 26 cm Durchmesser

### Füllung:

- 1 – 1,5 kg säuerliche Äpfel (ich habe Cox Orange verwendet)
- Saft einer Zitrone
- ca. 50 – 75 g Zucker nach Geschmack
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1/2 Teel. Zimt

Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Mit dem Saft der Zitrone, dem Zucker und dem Zimt in einem Topf bei mittlerer Hitze zu stückigem Apfelmus verkochen.

### Teig:

- 300 g Mehl
- 140 g weiche Butter
- 140 g Zucker
- 1 Ei
- 1 gestr. Teel. Backpulver
- 1 Prise Salz

Eine Springform mit 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen und einfetten. Den Backofen auf 200 Grad aufheizen.

### Teig blindbacken:

Alle Zutaten schnell zu einem geschmeidigen Teig zusammen kneten und eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach zwei Drittel des Teiges abteilen und den Boden der Springform damit auslegen. Aus dem verbleibenden Drittel einen ca. 3 cm hohen Rand

formen. Den Teig mehrmals mit der Gabel einstechen. Ein Stück Backpapier in Formgröße ausschneiden und an den Rändern mehrfach einschneiden und so wie im Foto auf den Teig legen. Darauf werden getrocknete Erbsen gestreut, die dafür sorgen, dass der Teig beim Backen keine Blasen wirft und der Rand nicht in sich zusammen fällt. Im Backofen 15-20 min. vorbacken. Danach die Erbsen und das Backpapier entfernen. Den Backofen auf 180 Grad herunter stellen.

In den nun vorgebackenen Mürbeteigboden füllt ihr das vorbereitete Apfelmus.

### **Marzipanmasse:**

- 250 – 300 g Marzipanrohmasse
- 150 g Puderzucker
- 1 Ei

Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einer homogenen Masse verarbeiten. Diese füllt ihr in einen Spritzbeutel mit Sterntülle. Und nun dürft ihr euch kreativ betätigen und ein hübsches Gitter auf euren Kuchen spritzen. Zum Schluss umrandet ihr das Gitter noch einmal, wodurch ein Rand entsteht.

So, jetzt geht's noch einmal für ca 20 Minuten in den Backofen.

*Copyright: MaLu's Köstlichkeiten 2013*