

Marzipan-Erdbeerkuchen

So saftig und so lecker! Der geschmackvolle Kuchen ist mit Marzipan und Erdbeerpüree verfeinert und diese Zutaten sorgen zudem für die tolle Kuchentextur. Der Kuchen schmeckt über Tage hinweg herrlich aromatisch und köstlich. Dekoriert mit Zuckerguss, Erdbeeren und essbaren Blüten ist der Kuchen zudem ein toller Hingucker auf jeder Kaffeetafel.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Kuchenform mit 30cm Länge

Für den Teig:

200g Erdbeeren

200g Marzipan-Rohmasse

200g Butter (ggf. laktosefrei), weich

5 Eier

100g Zucker

2 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

250g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis

ODER 210g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

2 TL Backpulver

120g gemahlene Mandeln

Für den Zuckerguss:

130g Puderzucker

2 EL Zitronensaft

Für die Deko:

Einige Erdbeeren
Holunderblüten
Minzeblättchen

Für die Kuchenform:

Butter (ggf. laktosefrei)
glutenfreies Paniermehl oder Semmelbrösel (ggf. laktosefrei)

1. Die Kuchenform gut mit Butter ausstreichen und mit Paniermehl austreuen, beiseitestellen.
2. 200g Erdbeeren waschen, putzen und pürieren.
3. Für den Teig Marzipan groß raspeln. Falls das Marzipan zu weich zum Raspeln ist, für etwa eine Stunde in den Kühlschrank legen, dann lässt es sich bestens reiben.
4. Marzipan, Butter, Eier, Zucker, Vanillezucker, und Salz cremig rühren.
5. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen und mit dem Erdbeerpüree zur Schaummasse geben, dann alles verrühren.
6. Den Teig in die vorbereitete Kuchenform einfüllen und bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 55 – 60 Minuten backen. Mittels Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.
7. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und komplett in der Form auskühlen lassen. Dann erst den ausgekühlten Kuchen aus der Form nehmen, auf eine Kuchenplatte geben.
8. Für den Zuckerguss aus Puderzucker und Zitronensaft einen zähflüssigen Guss herstellen. Den Zuckerguss auf den abgekühlten Kuchen geben.
9. Sofort mit Erdbeeren, Holunderblüten und Minze dekorieren.

Milchfrei – Tipp: Butter durch vegane Margarine verwenden.







rezepte-glutenfrei.de