

Marzipankuchen

Der feine Rührkuchen lässt sich im Nu zubereiten und schmeckt unnachahmlich aromatisch! Auch am nächsten Tag überzeugt der herrliche Kuchen durch die softe und schmackhafte Textur! Probiere den köstlichen Marzipankuchen gerne zuhause aus, du wirst begeistert sein ☐

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei



Für eine Kastenform (30cm länge) oder eine Gugelhupfform

Für den Teig:

200g Marzipan-Rohmasse

200g Butter (ggf. laktosefrei) oder Margarine, weich

6 Eier, getrennt

100g Zucker

2 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

Wer mag: 3 Tropfen Bittermandelaroma

230g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis
ODER 190g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#)
gibt`s Infos zu Mehlmischungen.

2 TL Backpulver

100g gemahlene Mandeln

Für die Kuchenform:

Butter oder Margarine

glutenfreies Paniermehl oder Semmelbrösel

1. Die Kuchenform gut mit Butter oder Margarine ausstreichen und mit Paniermehl ausstreuen, beiseitestellen.
2. 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.
3. Marzipan, Butter oder Margarine, Eigelb, Zucker, Bittermandelaroma sehr cremig rühren.
4. Eiweiß, Vanillezucker und Salz sehr steif schlagen.
5. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen und auf die Eigelbmasse geben, aber noch nicht verrühren! Eischnee ebenfalls zugeben und nun alles locker und vorsichtig zu einem gleichmäßigen Teig rühren.
6. Den Teig in die vorbereitete Kuchenform einfüllen und bei 175 Grad (Oben- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 45 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 und mit Puderzucker bestäuben.

Bild 1: Geraspelttes Marzipan



Weitere Bilder: Der fertige Marzipankuchen



