

# Zwetschkuchen mit Marzipan



## Zutaten für eine Springform (Ø 22 - 24 cm)

- 500 g Zwetschgen
- 150 g Marzipan
- 180 g Butter
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 130 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (M)
- 220 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- 5 EL Sahne
- 3 - 4 EL Mandelblättchen
- Puderzucker

## Zubereitung:

1. Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen.
2. Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen.
3. Marzipan grob raspeln. Butter mit Vanillezucker, Zucker, Prise Salz und Marzipan schaumig rühren. Eier nach und nach einzeln unterrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermischen, sieben und portionsweise unterrühren. Sahne zum Schluss unter den Teig rühren.
4. Teig in die vorbereitete Springform füllen und glattstreichen. Zwetschgen auf den Teig verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Umluft) ca. 45 Minuten backen.
6. Kuchen auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

*Die Kuchenzuckerschnecke*

EIN FOODBLOG FÜR ALLE SÜßEN, DIE ES HIN UND WIEDER AUCH MAL SCHARF MÖGEN

[www.kuechenzuckerschnecke.de](http://www.kuechenzuckerschnecke.de)