

Marzipankuchen vom Blech mit dem Thermomix®



© Marzipankuchen - Rezepte mit Herz



60 min



mittel



24 Stück

Einfacher Blechkuchen für die Winter-/Weihnachtszeit

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	5	Eier
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>	120 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	50 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	200 g	Marzipan
<input type="checkbox"/>	50 g	blanchierte Mandeln
<input type="checkbox"/>	125 g	Butter
<input type="checkbox"/>	100 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	1 TL	Backpulver
<input type="checkbox"/>	100 g	Mandelblättchen
<input type="checkbox"/>		Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Eier trennen
2. Schmetterling einsetzen; Eiweiße und eine Prise Salz in 3 Min./40°/Stufe 3,5 steif schlagen und umfüllen. Schmetterling herausnehmen.
3. Butter 3 Min./60°/Stufe 2 schmelzen und umfüllen, Schmetterling wieder einsetzen.
4. Eigelbe, Zucker und Wasser in den Mixtopf geben und 6 Min./37°/Stufe 4 schlagen. Schmetterling herausnehmen.
5. Ofen auf 200° Ober-/Unterhitze (175° Umluft) vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen.
6. Marzipan in groben Stücken und Mandeln in den Mixtopf geben, Messbecher aufsetzen und 45 Sek./Stufe 7 mahlen, ggf. an den Seiten herunterschieben und weitere 15 Sek./Stufe 7 mahlen.
7. Mehl und Backpulver dazu geben, 30 Sek./ Stufe 4 verrühren. Mit einem Spatel an den Seiten herunterschieben und erneut 15 Sek./Stufe 4 verrühren.
8. Das Eiweiß in 1 Min./Teigstufe unterheben, danach die zerlassene Butter in weiteren 20 Sek./Linkslauf verrühren
9. Den Teig auf das Backblech geben, mit den Mandelblättchen bestreuen und ca. 30 min backen.
10. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Nährwertangaben

pro Stück 172 kcal, 5 g E, 12 g F, 12 g KH