



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

40 dag	Marzipan
8 Stk.	Eier
3 Stk.	Eidotter
16 dag	Kristallzucker
16 dag	Mehl (glatt)
	Zitronenschalen unbehandelt, abgerieben
	Vanillezucker
1 Prise	Salz
25 dag	Heidelbeeren

Mein persönlicher Tipp

Dieser saftige Kuchen lässt sich rasch zubereiten. Lauwarm serviert, passt Vanilleeis gut dazu.:

Friederike Schmitl

Referentin für Ernährung in Eisenstadt

Quellen:

- Friederike Schmitl: *Privatrezept*

Heidelbeer-Marzipankuchen

für Backblech oder größere Tortenform

Zubereitung

- Die Backform mit Backtrennpapier auslegen.
- Eier, Dotter, Kristallzucker, klein geschnittenes Rohmarzipan, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz sehr schaumig rühren.
- Das fein versiebte Mehl vorsichtig unter die Masse heben.
- Die Heidelbeeren auf dem Kuchen verteilen und diesen im vorgeheiztem Backrohr bei ca. 150 Grad 30-40 Minuten goldgelb backen.