



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

Heidelbeer-Marzipankuchen

für Backblech oder größere Tortenform



Foto: Friederike Schmitl - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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

Quellen:



Friederike Schmitl: *Privatrezept*

