

Marillen-Blech Kuchen

ca. 35 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Topfenteig:

400 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
100 g gesiebter Staubzucker
200 g Magertopfen (1%)
1 Prise Salz
60 ml Milch
60 ml Speiseöl

Zum Bestreuen:

70 g Mandelblättchen

Marzipan-Auflage:

150 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
250 g Sauerrahm
4 Eier (Größe M)
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
2 EL gesiebte Speisestärke

Zum Belegen:

1,1 kg Marillenhälften

Torten-Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar
2 EL Zucker
250 ml Wasser

1 Topfenteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zügig zu einem Teig verkneten. Den Teig ca. 5 Min. rasten lassen.

- 2 Ein befettetes Backblech (30 x 35 cm) mit Mandelblättchen bestreuen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf Backblechgröße ausrollen und auf die Mandelblättchen geben.

3 Marzipan-Auflage und zum Belegen:

Marzipan mit 2 - 3 EL des Sauerrahms glatt rühren. Übrigen Sauerrahm mit Eiern, Vanillepaste und Stärke dazugeben und verrühren. Die Masse auf den Teig geben, glatt streichen und mit Marillen belegen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

4 Torten-Guss:

Tortengeleepulver mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten. Das Gelee etwas überkühlen lassen und den Kuchen damit gelieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Topfenteig nicht zu lange kneten, da er sonst zäh und brüchig wird. Topfenteig lässt man auch nur kurz rasten, da er sonst klebrig wird.

