


Überbackener Marzipankuchen

etwa 15 Stück

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

150 g weiche Butter
70 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
1 Backmischung Dr. Oetker
Gugelhupf
3 Eier (Größe M)
100 ml Milch
7 Tropfen Dr. Oetker Aroma
Bittermandel

Zum Beträufeln:

80 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao

Belag:

480 g abgetropfte
Kompottmandarinen
50 g Mandelblättchen
25 g Zucker
50 g kalte Butterflocken

1 Sandmasse:

Butter und Marzipan in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Die Backmischung dazugeben und das Ganze miteinander vermischen. Eier, Milch und Aroma dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

2 Zum Beträufeln:

Die Hälfte des Teiges in eine befettete, bemehlte Kastenform (11 x 25 cm) füllen und mit der Hälfte der Glasur beträufeln. Den übrigen Teig darüber verteilen und mit der übrigen Glasur beträufeln.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben. **Achtung:** Nach ca. 15 Min. Backzeit den Kuchen mit einem befetteten Messer der Länge nach ca. 1 cm tief einschneiden.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: etwa 60 Minuten

3 Den Kuchen ca. 10 Min. in der Form überkühlen lassen und aus der Form stürzen.

4 Das Backrohr auf Grillfunktion stellen.

- 5 **Belag:**
Den Kuchen in 15 Scheiben schneiden und nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Kuchenscheiben mit Mandarinen belegen. Mandeln und Zucker auf den Mandarinen verteilen und mit Butterflocken belegen.
- 6 Das Blech in das Rohr unter den Grill schieben. Die Kuchenscheiben kurz überbacken und noch heiß servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wenn das Backrohr keine Grillfunktion hat, werden die Kuchenscheiben mit Ober-/Unterhitze bei 250 Grad.