

Unser
Herbst
wird bunt

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

**Spanischer Vanillekuchen
mit Marzipan**

globus

Zutaten

Vanille-Marzipanteig

6 Eiweiß
1 Prise Salz
150 g Zucker
200 g Marzipanrohmasse
100 g Butter (weich)
2 TL Vanilleextrakt
6 Eigelb
100 g Mandeln (geschält)

150 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Zitronenabrieb
100 g Zartbitterkuvertüre

Marzipanblumen

60 g Marzipanrohmasse
30 g Puderzucker

Zum Überziehen

100 g Aprikosenmarmelade (samtfein)
300 g Zartbitterkuvertüre
20 g Kokosöl
12 Mandeln (geschält)

 1 Std.  26 cm  35 Min. 170 °C Ober-/Unterhitze  1 Std.

1 Vorbereitung

Einen Backring auf 26 cm Durchmesser einstellen und auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech setzen. Den Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Teig

Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Den Zucker langsam hinzufügen und etwa 2–3 Minuten weiterrühren, bis die Masse wieder steif ist und glänzt. Das Marzipan reiben und in einer separaten Schüssel mit der Butter und dem Vanilleextrakt 2–3 Minuten schaumig rühren.

Tip: Das Marzipan kann auch weggelassen und durch weitere 100 g Zucker ausgetauscht werden.

Die Eigelbe anschließend nacheinander in die Buttermasse einrühren. In der Zwischenzeit die Mandeln fein reiben.

Tip: Nach Belieben können noch bis zu 2 EL Amaretto hinzugegeben werden. Dieser unterstützt den Bittermandelgeschmack nochmals.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und gemeinsam mit der Zitronenschale, den Mandeln und dem Eiweiß unter die Eigelbmasse heben. Die Kuvertüre grob hacken und ebenfalls kurz unterheben. Den Teig in die vorbereitete Backform füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen für etwa 35 Minuten backen. Herausnehmen, 15 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und auf ein Abkühlgitter stürzen. Mit einem Tuch bedeckt abkühlen lassen.

3 Marzipanblumen

Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten, 3 mm dünn ausrollen und Blumen ausstechen.

4 Torte überziehen

Die Aprikosenmarmelade erwärmen, den Kuchen damit einstreichen und etwas einziehen lassen. Die Kuvertüre fein hacken und zwei Drittel davon über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad schmelzen. Vom Bad herunternehmen und das restliche Drittel Schokolade, sowie das Kokosöl einrühren. Den Kuchen auf ein Abkühlgitter setzen und darunter ein Blech legen. Die Kuvertüre darüber fließen lassen und mit einer Palette verteilen. Mit den Blumen und Mandeln dekorieren. Aushärten lassen und servieren.

Gut verpackt ist der Kuchen mehrere Tage haltbar und saftig.

Tip: Aus der übrigen Kuvertüre können Schoko Crispies oder Rocky Roads hergestellt werden.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

backen-mit-globus.de

