

APFEL-MARZIPAN-KUCHEN MIT GRANATAPFELKERNEN

(Für eine Springform mit 26cm)

Zutaten

- 170g Marzipan
- 150g weiche Butter
- 150g Zucker
- das Mark einer Vanilleschote
- 3 Eier (Zimmertemperatur)
- 150g Dinkelmehl (Typ 630) oder Weizenmehl
- 1 geh. TL Backpulver
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Kardamom
- 1/2 TL geriebener Ingwer
- 1 Prise Salz
- 2 Äpfel
- 30g gehobelte Mandeln
- 1/2 Granatapfel
- etwas Puderzucker



Zubereitung

Das Marzipan grob zerbröseln und mit der Butter, dem Zucker und dem Vanillemark zu einer cremigen Masse verrühren. Ein Ei nach dem anderen in den Teig einrühren. Das Mehl mit dem Backpulver, Zimt, Kardamom, Ingwer und Salz mischen und kurz unter den Teig rühren, bis alles verbunden ist. Einen Apfel schälen, vierteln, entkernen und grob reiben. Diesen ebenfalls unter den Teig rühren.

Den Marzipanteig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Den zweiten Apfel waschen, vierteln, entkernen und in sehr schmale Spalten schneiden. Die Apfelspalten auf dem Kuchen verteilen, mit den gehobelten Mandeln verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft) etwa 40 Minuten backen (Stäbchenprobe). Eventuell zwischendurch abdecken, wenn er zu dunkel wird.

Den Granatapfel halbieren und aus der einen Hälfte die Kerne schlagen (geht am besten unter Wasser). Den abgekühlten Apfel-Marzipan-Kuchen mit dem Puderzucker bestäuben und mit den Granatapfelkernen dekorieren.