

Küchenblick

Rezept

Ursula's Mandarinen-Marzipan-Napfkuchen



Zutaten

- ❖ 250 g Butter
- ❖ 200 g Marzipan-Rohmasse
- ❖ 150 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 4 Eier
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 250 g Mehl
- ❖ 70 g Speisestärke
- ❖ 1 Päckchen Backpulver
- ❖ 2 Dosen Mandarinen

Zubereitung

Weiche Butter, weiche Marzipan-Rohmasse (Zimmertemperatur, wichtig) in kleine Stücke schneiden und cremig rühren, dabei den Zucker, Vanillezucker und Prise Salz einrieseln lassen.



Die Eier nacheinander zugeben.



Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, durch einen Sieb sieben und unter den Teig heben.



Die abtropften und halbierten Mandarinen unter den Teig kurz unterrühren.



Teig in eine gefettete, mit Weichgrieß ausgestäubte Gugelhupf-Form (ca. 2,4 Liter) füllen.



Im vorgeheizten Backofen (Umluft: 150 C° / ca. 60 min.) backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 10 min. in der Form ruhen lassen.



Auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.



Kuchen nach Lust und Laune dekorieren.





Die Bilder können Sie einzeln auch noch einmal unter

<http://juergen-und-ursula-zwilling.de>

ansehen.

Ergänzende Quellen: www.wikipedia.org

Impressum: Verantwortlich im Sinne des Pressegesetzes Jürgen und Ursula Zwilling, Rubensallee 49, 55127 Mainz - juergenzwilling@auc-zwilling.de oder ursulazwilling@auc-zwilling.de - Tel: 06131/73591 oder 0172/2907474 - Fax: 06131/7925. Alle Texte und Bilder sind urheberrechtlich geschützt - keine Weitergabe oder Nutzung ohne schriftliche Zustimmung.

Haftungsausschluss: Das Rezept beruht auf eigenen Erfahrungen und wurde sorgfältig bearbeitet und überprüft. Wir übernehmen jedoch keine Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit, Vollständigkeit oder Qualität der bereitgestellten Informationen. Haftungsansprüche gegen uns, welche durch die Nutzung der angebotenen Information oder durch fehlerhafte oder unvollständige Informationen verursacht werden, sind grundsätzlich ausgeschlossen.