Tortenrezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

Marzipan - Apfel - Blechkuchen

Zutaten Teig:

500 g Mehl
250 g Zucker
250 g Butter
2 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
Milch

Zutaten Belag:

1300 g Äpfel (sauer)
200 g Schmand
200 g Marzipan - Rohmasse
4 Eier
2 EL Zitronensaft
gehobelte Mandeln

Zubereitung:

- Alle Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- Den Teig zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Die Marzipan - Rohmasse sehr klein schneiden.
- Kleines Marzipan mit den Eiern glatt rühren.
- Den Schmand dazugeben und alles gut verrühren.
- Die Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden.
- Mit dem Zitronensaft übersprühen.
- Den Teig auf einem gut gefetteten Backblech ausrollen.
- Anschließend die Äpfel schuppenartig darauf verteilen.
- Äpfel mit der Marzipanmasse übergießen.
- Alles mit den Mandelblättchen bestreuen.
- Bei 200° C ca. 35 Minuten backen.