

Kastenkuchen mit Marzipan

Zutaten:

300 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
5 Eier
200 g weiche Butter
100 g Honig
5 EL Likör (z.B. Baileys)
150 g weiße Vollmilchschokolade
200 g Marzipan - Rohmasse
Saft einer halben Orange
1 Prise Salz
1 gut gehäufter TL Backpulver



Zubereitung:

- Marzipan mit Orangensaft und Likör pürieren.
- Eier mit Butter und Honig cremig rühren.
- Marzipanpüree unterrühren.
- Mandeln, Mehl, Salz und Backpulver vermischen.
- Mischung unter die Eiercreme rühren.
- Eine Kastenform einfetten und mit Mehl bestäuben.
- Teig in die Form geben.
- Bei 180° C etwa 55 Minuten backen.
- Kuchen aus der Form nehmen und auskühlen lassen.
- Schokolade im Wasserbad zum Schmelzen bringen.
- Geschmolzenes über den Kuchen streichen.