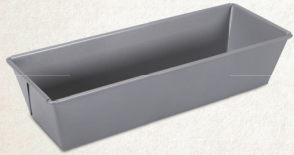


Kastenform 30 cm



Art.-Nr. 661615



STÄDTER®

## Himbeer-Marzipan-Kuchen

FÜR EINE KASTENFORM 30 CM | ARBEITSZEIT: CA. 15-25 MIN. | BACKZEIT: CA. 60-70 MIN.

**Zutaten für den Rührteig:** 400 g weiche Butter, 400 g Marzipan, 400 g Zucker, 8 Eier, 400 g Mehl, 2 TL Backpulver, 300 g Himbeeren (frisch oder gefroren) | **Zutaten für den Zuckerguss:** 200 g Puderzucker, 2-3 EL warmes Wasser, 1 TL Zitronensaft (optional), Speisefarben-Paste (falls gewünscht)

### Zubereitung des Rührteigs:

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und die Kastenform einfetten.

In einer Schüssel die weiche Butter, das Marzipan und den Zucker cremig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Das Mehl und das Backpulver vermischen und zur Ei-Butter-Mischung geben. Alles gut vermengen. Die Himbeeren vorsichtig unter den Teig heben, dabei darauf achten, sie nicht zu zerdrücken. Den Teig in die vorbereitete Kastenform geben und glattstreichen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen etwa 60-70 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Danach aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen, bevor er gestürzt wird.

### Zubereitung des Zuckergusses:

Den Puderzucker in eine Schüssel sieben, um Klumpen zu entfernen. 1 Esslöffel warmes Wasser dazugeben und gut umrühren. Wenn gewünscht, kann man noch etwas Zitronensaft für einen leicht säuerlichen Geschmack hinzufügen. Falls der Guss zu dickflüssig ist, einen weiteren Esslöffel warmes Wasser hinzufügen. Wenn eine bestimmte Farbe gewünscht wird, etwas Speisefarben-Paste hinzugeben und alles gut verrühren, bis der gewünschte Farbton erreicht ist. Den Guss langsam über den abgekühlten Kuchen gießen. Den Zuckerguss trocknen lassen, bevor der Kuchen serviert wird.

