

STACHELBEERKUCHEN MIT MARZIPANCREME

für eine Springform 28 cm Ø

7 UTATEN

Für den Hefeteig:

150 ml Milch

1/2 Würfel Hefe

40 a Zucker

1 Pr. Salz

1 Eigelb

30 g weiche Butter

Für den Mürbeteig:

70 g kalte Butter

40 g Zucker

1 Eigelb

120 g Mehl

Für den Belag: 500 g Stachelbeeren (Abtropfgewicht)

200 g Marzipanrohmassse

60 g Zucker

3 Eiweiß

7 UBFRFITUNG

- 1. Zuerst wird der Hefeteig zubereitet: Die Milch leicht erwärmen. Die Hefe zerbröckeln und mit dem Zucker und etwas Milch glatt Rühren. Das Mehl, die Hefemischung, die übrige Milch, das Salz und das Eigelb gut verkneten. Anschließend die Butter hinzugeben und weiter kneten. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
- 2. Für den Mürbeteig die Butter und den Zucker gut verkneten. Anschließend das Ei und das Mehl hinzugeben und weiter kneten bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3. Den Mürbeteig in Stückchen zupfen und nach und nach unter den Hefeteig kneten. Den Teig auf einer bemehlten Fläche rund ausrollen (ca. 36 cm Ø) und die gefettete Springform so damit auslegen, dass etwas Rand übersteht.
- 4. Für den Belag das Marzipan grob raspeln und mit dem Zucker und den beiden Eiweiß zu einer glatten Masse verrühren. Die Marzipancreme anschließend auf den Teig streichen.
- 5. Die Stachelbeeren gut abtropfen lassen und die Creme mit den Beeren belegen. Den überstehenden Teig über die Beeren klappen.
- 6. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen (Heißluft: 180°C) auf der untersten Schiene etwa 30 Minuten backen. Regelmäßig nach dem Bräunungsgrad schauen und den Kuchen ggf. mit Alufolie abdecken falls er zu stark bräunt.

