

Marzipan-Ersatzmasse

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Gebaeck
Praline

125 g Zucker
4 Eier
150 g Mehl
3 gestrichene Teelöffel
-Backpulver
50 g gehackte Haselnüsse
3/4 l Sahne
1 ct Vanillinzucker
200 g Marzipan
150 g Puderzucker

Zucker und Eier sehr cremig aufschlagen. Mehl, Backpulver mit Haselnüssen mischen und vorsichtig unter die Eimasse heben. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen und ca. 20 Minuten bei 200°C backen. Ausgekühlten Boden quer aufschneiden. Sahne mit Vanillinzucker steifschlagen. Die Torte füllen, Boden und Rand ebenfalls dünn bestreichen. Marzipan mit Puderzucker anwirken, dünn ausrollen und über die gesamte Torte legen. Nach Belieben verzieren.

:Zusatz :
: : Backzeit
: : 20 Minuten