



# MARZIPAN RAHKUCHEN MIT HIMBEEREN

**ZUTATEN** : für Springform 28 cm Ø

## Für den Mürbeteig

150 g Mehl  
100 g Butter  
50 g Zucker  
1 Eigelb  
1 Prise Salz

## Für die Marzipan-Creme

500 ml Milch  
500 ml Sahne  
130 g Zucker  
1 Vanilleschote  
60 g Weichweizengrieß  
200 g Niederegger Marzipan Weißbrot  
1 Eigelb  
250 g Himbeeren, TK oder frisch  
250 ml Schwarzer Johannisbeersaft  
1 EL Zucker  
½ Pck. Tortenguss

## ANLEITUNG:

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Mehl, Butter, Zucker, Eigelb und Salz zu einem Teig verkneten. 2/3 des Teigs ausrollen, Springformboden damit auslegen. Ca. 15 Minuten goldbraun backen, dann abkühlen lassen. Aus Restteig einen 3 cm hohen Rand formen.
3. Milch, Sahne, Zucker und Vanilleschotenmark zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Grieß zugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, 100 g Marzipan unterrühren. Eigelb zugeben. Grießcreme auf Boden geben, übriges Marzipan in dünnen Scheiben darauflegen. Beeren dazwischen verteilen. Kuchen bei 200 Grad 25 Minuten goldbraun backen.
4. Saft mit Zucker und Tortenguss nach Anweisung kochen, Kuchen damit beträufeln.

