



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.

