Marzipan-Mohn-Kuchen



Rezept und Foto von Diane Weiß

Zutaten:
4 Eier
1 Prise Salz
150g Butter
100g Zucker
180g Schmand
200g Marzipan
150g Mehl
1El. Backpulver
250g Mohnback

Zubereitung:
Eier trennen
Eiweiß u.Prise Salz 3min mit Ballonschneebesen hohe Stufe steif schlagen und
beiseite stellen.

Butter, Zucker, Eigelb, Schmand , Marzipan in Stücke geschnitten mit dem Flexi verrühren.

Mehl ,Backpulver untergeben und zuletzt Eischnee auch untergeben!

Die Hälfte des Teiges in eine Kastenform füllen
Backmohn drüber verstreichen

Rest Teig einfüllen.

60-70 min je nach Backofen backen.