## <u>Marzipan-Mohn-Kuchen</u>



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.