

# Marzipan-Nuss-Kuchen



Rezept und Fotos von Alexandra Müller-Ihrig  
([www.sinnreichleben.de](http://www.sinnreichleben.de) – Ernährungsberatung)

Etwas aufwendig aber es lohnt sich – auch wenn er recht  
“einfach” aussieht.

## **Zutaten:**

200 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 TL Backkakao

1 TL Zimt

200 g gemahlene Haselnüsse

150 g Marzipanrohmasse

5 EL Amaretto oder Orangensaft

150 g weiche Butter

180 g Zucker evtl brauner feingemahlener falls vorhanden

5 kleine Eier

etwas Milch

Puderzucker zum Bestäuben

## **Zubereitung:**

Eier trennen. Eigelb mit 180 g Zucker weißschaumig schlagen.  
Die weiche Butter stückchenweise hinzugeben.

Marzipan kleinreiben und mit dem Amaretto gut vermengen, so dass es eine cremige Konsistenz aufweist. Diese Marzipanmasse zu der Eimasse geben und unterrühren.

Mehl, Backpulver, Haselnüsse und Backkakao in einer 2. Schüssel vermengen und Esslöffelweise zu der Ei-Marzipanmischung hinzufügen. Je nach Konsistenz des Teiges etwas Milch hinzufügen (kommt auf die Größe der Eier an).

Eiweiß zu Schnee schlagen. Zu dem Eischnee ca 20 g Zucker hinzufügen und gut verrühren. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen.

Backofen auf 180°C aufheizen und den Kuchen ca 40-60 Minuten backen.

Bitte Stäbchenprobe machen, da jeder Ofen anders bäckt

