Marzipankuchen

Zutaten für eine Fettpfanne oder Backrahmen (30×40 cm) :



Masse:
250 g Margarine
250 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
250 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver

Belag:
7 Esslöffel Johannisbeergelee
450 g Marzipanrohmasse
250 g Puderzucker

Außerdem:
Eiweiß zum Bepinseln
Margarine für das Backblech

Zubereitung:
Für die Masse Margarine, Zucker und Salz schaumig schlagen, Eier nacheinander unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und zugeben. Die Masse in eine gefettete Fettpfanne oder in einen Backrahmen(Format 30×40) geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 30 Minuten backen.
Den erkalteten Kuchen mit Johannisbeergelee bestreichen.

Marzipanrohmasse mit Puderzucker gut durchkneten. Zwischen zwei Plastikfolien legen und ausrollen. Den Kuchen damit belegen. Zum Schluss mit Eiweiß bepinseln und trocknen lassen.