Apfel-Marzipan-Blechkuchen

Zutaten für ein Backblech:



Teig:
200 g Butter
150 g Zucker
1 Fläschchen Rumaroma
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
3 Eier
90 g Mehl
20 g Speisestärke
60 g gemahlene Mandeln
2 Teelöffel Backpulver

Belag:
200 g Marzipanrohmasse
200 ml Sahne
3 Eier
20 g Speisestärke
1250 g säuerliche Äpfel
8 g Zitronenschalenaroma (Pulver)
50 g Mandelsplitter
gehackte Pistazien
Vollmilch-Raspelschokolade

Zubereitung:
Die Butter mit dem Zucker, Rumaroma, Vanillinzucker und Salz in eine Schüssel geben und miteinander verrühren. Die Eier nach und nach zufügen und weiter rühren, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat.

Das Mehl mit der Speisestärke, gemahlene Mandeln und Backpulver mischen und unter die Butter-Ei-Masse rühren. Ein Backblech vollständig mit Backpapier auslegen und den Teig glatt darauf streichen.
Für den Belag die Marzipanrohmasse würfeln. Mit der Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Dabei mit einem Schneebesen rühren, bis sich das Marzipan aufgelöst hat. Den Topf in ein kaltes Wasserbad stellen und abkühlen lassen. Die Eier und Speisestärke in die Marzipansahne rühren, und den Marzipan-Eier-Guss auf den Teig geben.
Die Äpfel schälen und vierteln. Dabei die Kerngehäuse entfernen. Die Früchte spaltenartig einschneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln damit sie nicht braun werden. Die Äpfel mit der Wölbung nach oben auf dem Teig verteilen und gleichmäßig mit den Mandelsplittern bestreuen. Den Backofen auf 190°C vorheizen und den Kuchen etwa 40 Minuten schön goldgelb backen.
Den fertigen Apfelkuchen aus dem Ofen nehmen und ganz auskühlen lassen. Den Kuchen vorsichtig stürzen und das Backpapier abziehen. Anschließend mit den gehackten Pistazien und der Raspelschokolade bestreuen. Den Kuchen in gleich große Rechtecke schneiden.