



FEINES BERLINER MARZIPAN
— seit 1902 —



APFELKUCHEN MIT MARZIPAN SANDY DORN

AUSSEN DUFTE,
INNEN **Lemke**



Georg Lemke GmbH & Co. KG
Späthstraße 31-32
D-12359 Berlin
www.lemke.de



MADE in
BERLIN
since 1902



FEINES BERLINER MARZIPAN
— seit 1902 —

**APFELKUCHEN
MIT MARZIPAN SANDY DORN
ANGABEN FÜR 10 KUCHEN**

Backzeit ca. 45 min.
Temperatur 175° C
Schwierigkeit 🍷🍷🍷🍷🍷

MÜRBEITEIG

MENGE	ZUTATEN
800 g	gesalzene Butter
500 g	Puderzucker
200 g	LEMKE Mandelmehl
360 g	Vollei
1560 g	Weizenmehl
13 g	Salz

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten mischen.
2. Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

MARZIPANFÜLLUNG

MENGE	ZUTATEN
660 g	gesalzene Butter
330 g	Streuzucker
660 g	LEMKE Mandelmehl
730 g	Vollei
330 g	Marzipan Sandy Dorn
13 g	Salz
3000 g	Granny Smith Äpfel

ZUBEREITUNG

1. Das Marzipan und den Zucker vermischen.
2. Nach und nach Butter hinzugeben.
3. Eier, Mandelmehl und Salz dazugeben und vermengen bis die Masse eine cremige Konsistenz hat.
4. Im Kühlschrank zwischenlagern.

VANILLESTREUSEL

MENGE	ZUTATEN
350 g	gesalzene Butter
350 g	Streuzucker
350 g	Weizenmehl
350 g	gahackte Mandeln
50 g	Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten miteinander vermischen.

ZUBEREITUNG

1. Den Mürbeteig auf ca. 3 mm ausrollen.
2. Den Ring (18 cm) mit dem Teig füllen.
3. Jeweils 272 g Marzipanfüllung in einen der Ringe füllen und glattstreichen.
4. 300 g grüner Apfel (Granny Smith) in Scheiben schneiden und kreisförmig auf dem Kuchen verteilen.
5. 145 g Streusel auf jedem Kuchen verteilen.
6. Den Kuchen für ca. 45 Minuten bei 175° C backen.