

Lemke

FEINES BERLINER MARZIPAN
— seit 1902 —



LUFTIGER MARZIPAN-PFLAUMEN- KUCHEN

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 —

MARZIPAN PFLAUMENKUCHEN

Menge für ein großes Blech 60x 40 cm
Backzeit 30-40 min
180°C Ober-/und Unterhitze
Schwierigkeit

HEFETEIG

1000g Mehl
2 Würfel frische Hefe
500 ml Milch
150g Butter
1 TL Salz
150g Zucker
2 Eier

BELAG

400g Lemke Marzipan*
4g Eier
2 TL Zimtpulver
4000g Pflaumen
100g Mandelhobel

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe zerbröseln und in lauwarmer Milch unter rühren auflösen.
2. Mehl, Butter, Salz, Zucker, Eier und Hefemilch in einer Schüssel zu einem glatten Teig verarbeiten
3. Anschließend den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort 30 min. ruhen lassen.
4. In der Zwischenzeit das Marzipan mit den Eiern und dem Zimt zu einer geschmeidigen Creme verrühren.
5. Nach der Ruhephase den Teig mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten und anschließend auf ein gefettetes Backblech ausrollen.
6. Die Marzipanmase auf den Teig streichen.
7. Die halbierten und entsteinten Pflaumen dicht mit der Innenseite nach oben auf den Teig legen.
8. Anschließend mit Mandelhobeln bestreuen und ab in den Ofen.



Topping für das gewisse Extra, Mandel-Sahne-Karamell.

200g Mandelhobel
200g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
150 ml Sahne

1. Mandelhobel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze leicht anrösten, Zucker und Vanillezucker dazu geben
2. Wenn der Zucker anfängt zu schmelzen die Pfanne vom Herd nehmen und die Sahne unter rühren aufgießen
3. Alles bei leichter Hitze erneut aufkochen

*** Unendlich viele Möglichkeiten!
Verwenden Sie anstatt Marzipan
auch Lemke Persipan. Ihrer Kreativität
sind keine Grenzen gesetzt.**

