



FEINES BERLINER MARZIPAN
— seit 1902 —



BLACKCURRANT CAKE MIT MARZIPAN SALTY TOFFEE

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 —

SCHWARZERJOHANNISBEERKUCHEN MIT MARZIPAN SALTY TOFFEE ANGABEN FÜR 10 KUCHEN

Backzeit ca. 45 min.
Temperatur 175° C
Schwierigkeit

MÜRBEITEIG

MENGE	ZUTATEN
3200 g	gesalzene Butter
5600 g	Puderzucker
3000 g	Eier
3400 g	Weizenmehl
1000 g	Marzipan Salty Toffee*
200 g	Backpulver
100 g	Vanillezucker
90 g	Feinsalz
1200 g	Sahne
300 g	Zitronensaft

JOHANNISBEER KOMPOTT

MENGE	ZUTATEN
2000 g	schwarze Johannisbeeren (gefroren)
1000 g	Streuzucker

ZUBEREITUNG

1. Die schwarzen Johannisbeeren und den Streuzucker zusammen aufkochen.
2. Vor dem Gebrauch abkühlen lassen.

***TIP**
DIE MARZIPANSORTE
KANN BEI BELIEBEN
AUSGETAUSCHT WERDEN,
BSPW. GEGEN MARZIPAN
VERY CHERRY

ZUBEREITUNG

1. Butter, Zucker, Salz und Marzipan mischen.
2. Nach und nach die Eier hinzugeben.
3. Mehl, Backpulver und Vanillezucker hinzugeben - gründlich vermengen.
4. Den Zitronensaft und die Sahne hinzugeben - gründlich vermengen.
5. Zum Schluss das schwarze Johannisbeer-Kompott dazugeben und vorsichtig in den fertigen Teig einrühren.
6. 2109 g in jeden der Ringe mit 20cm Durchmesser geben.
7. Die Innenseite der Ringe mit Backpapier auskleiden.
8. Den Kuchen bei 175° C für ca. 45 min. backen.
9. Den fertigen Kuchen mit Zucker bestreuen und mit frischen Beeren dekorieren.