

# Margeritenkuchen

## Zutaten:

- 120 g Mehl
- 250 g Butter
- 120 g Marzipanmasse
- Mark von ¼ Vanilleschote
- 120 g Zucker
- 80 g Speisestärke
- 6 Eier
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 2 EL Wasser
- 1 cl Rum
- 70 g Fondant

## Info:

Zubereitung: 45 Minuten

Backzeit: ca. 60 Minuten

## Zubereitung:

Die Butter mit dem Marzipan und ca. 40 g Zucker gut vermengen. Die Masse dann nach und nach mit dem Eigelb schaumig schlagen und die Vanille beigegeben.

Ofen vorheizen und Backform gut einfetten (eventuell mit feinen Bröseln austreuen).

Der restliche Zucker mit dem Eiweiß gut vermengen und steif schlagen. Dann das Mehl und die Speisestärke vermengen, sieben und dann langsam mit den Teig vermengen.

Den Teig in die Form einfüllen und im Ofen bei 180 ° C backen.

Für den Guß die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser unter Rühren etwas einkochen lassen, den Kuchen sofort nach dem Backen damit bestreichen. Das Fondant schmelzen und den Rum beifügen. Kurz einrühren und dann dünn auf den Kuchen aufbringen.