

# Kuchen Backen Rezepte

## Weihnachtskuchen Mit Marzipan

Gattung: Backen Kuchen, Advent, Weihnachten

---

200 g Marzipan	1 Pack. Vanillezucker
150 g Zucker	1/2 Pack. Backpulver
175 g Butter	200 g Datteln
200 g Mehl	1/2 Schnapsglas Amaretto
100 g Haferflocken	Schokoladenglasur
3 Eier (getrennt)	

---

Butter und Marzipan vermischen und mit den 3 Eigelb und dem Amaretto glatt rühren. Dann den Zucker und den Vanillezucker darunter rühren.

Haferflocken, Mehl und Backpulver mischen und nach und nach unter die Marzipanmasse geben.

Die Datteln entsteinen, zerkleinern und in den Teig mischen. Eiklar zu einem festen Schnee schlagen und unterheben.

Nicht schlagen oder zu fest rühren, damit der Teig schön luftig bleibt.

Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und in dem vorgeheizten Backofen auf bei 180 °C ca. 50min backen.

Den Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen und mit gewünschter Glasur überziehen.

Wer das nicht will kann ihn auch einfach mit Puderzucker bestreuen.