

# Mandelkuchen



## Zutaten (eine Kastenform 28cm)

140g Rohmarzipan	60g Rohmarzipan (Würfel 6mm)
140g Diätmargarine (Becel)	3 gr. Eier
100g Staubzucker	1g Salz (1/4TL)
8g Vanillezucker	20ml Kirschwasser
1/2 Zitrone, davon die Schale	140g Mehl
10g Maizena	5g Backpulver
35g Honig	50g Mandelstifte

## Zubereitung

Zutaten wiegen.

Mehl mit Backpulver vermischen, Zitronenschale mit etwas Zucker fein hacken. Mandelstifte in der Pfanne hell anrösten. 60g Rohmarzipan in kleine Würfel ca. 6mm Seitelänge schneiden, mit etwas Mehl stauben und beiseitestellen. Eier mit Salz verschlagen.

Das Backrohr auf **150°C** vorheizen. Die Kastenform mit Backtrennpapier auskleiden.

Rohmarzipan mit einem Teil der Diätmargarine cremig rühren, dann mit den restlichen Zutaten der linken Spalte, dann nach und nach den Eiern und Kirschwasser schaumig rühren.

Mehl und zuletzt Marzipanwürfel und Mandelstifte unterheben.

In die Form geben und **60 Minuten** lang backen. Auskühlen lassen und stürzen.