

# Rezept

## Aus der Sendung:

“Hit auf Hit - Der große Abend der Schlagerreisen”  
Eine Schlagerreise mit Leonard und seinen Gästen

Webseite: <http://hit-auf-hit.de>

Video: <http://hit-auf-hit.de/rezpte.php>



## Hanseatischer Apfelkuchen mit Marzipan und Zimt

### Zutaten:

180 g Mehl  
170 g Zucker  
180 g Butter  
170 g Marzipan  
100 g Haselnüsse gemahlen  
20 g Haselnüsse grob gehackt  
4 Eier  
6 Äpfel  
½ Teelöffel Zimt + 1 Prise Zimt  
3 Teelöffel Backpulver  
1 Päckchen Bourbon Vanillezucker



Zucker, Butter und Vanillezucker schaumig rühren und nach und nach die Eier zugeben. Das Marzipan in kleinen Stücken zugeben und solange rühren bis ein glatter Teig entsteht.

Die gerösteten Haselnüsse, Mehl, das Backpulver und den Zimt in die Masse unterrühren, bis ein glatter aber fester Teig entsteht.

Diesen dann in eine gefettete Springform geben und die geschälten, halbierten Äpfel auf den Teig setzen und leicht eindrücken. Dann den Kuchen mit der Prise Zimt und leicht mit Zucker bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft ca. 1 Stunde backen.

Nach dem Backen auf ein Kuchengitter geben und abkühlen lassen. Je nach Wunsch noch mit Puderzucker bestäuben.

Das Hit auf Hit Team wünscht Ihnen: Guten Appetit!