



Ringkuchen mit Marzipan und glitzerndem Goldstaub



Rezeptinfo

Zutaten für 14 Portionen (ein Kuchen)

Zubereitungszeit: 30 Min. + 40 Min. Backzeit

pro Portion: 1523 kJ, 364 kcal, 39 g Kohlenhydrate, 6 g Eiweiß, 21 g Fett, 93 mg Cholesterin, 1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Hobbits, Elfen und Zwerge aufgepasst! Zur Feier des Releases der neuen Herr der Ringe Serie „Die Ringe der Macht“ haben wir einen leckeren Marzipankuchen in Form eines Ringes gebacken. Dazu bereitest du zunächst einen Teig aus Marzipan, Ei, Milch, Butter und Zucker zu und gibst's ihn gleichmäßig in eine Ringform. Der absolute Hingucker ist die leuchtende goldene Glasur, welche nach dem Backen auf den abgekühlten Kuchen verteilt wird. Ein wenig Goldstaub zum dekorieren darf natürlich nicht fehlen! So easy geht's:

Step 1:

Im ersten Schritt das Marzipan in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Dann fügst du ein Ei hinzu und verrührst alles für 2 Minuten mit einem Handrührgerät. Danach das zweite Ei dazugeben und für 2 Minuten einrühren, bevor du dann genauso mit dem dritten Ei verfährt. Nun gibst du noch 2 EL Milch, Butter und den Zucker hinzu und vermischt alles gut miteinander. Zum Schluss dann noch das Mehl und das Backpulver unterheben.

Step 2:

Im nächsten Schritt die Backform einfetten und den Teig gleichmäßig darin verteilen. Jetzt den Kuchen für ca. 40 Minuten bei 160 °C Umluft backen. Zwischendurch mithilfe der Stäbchenprobe schauen, ob der Kuchen bereits gut und durchgebacken ist. Nun den Kuchen in der Form auskühlen lassen und danach auf einen Teller stürzen.

Step 3:

Für die Kuchenglasur kannst du die Eier trennen, das Eiweiß in eine Schüssel geben und den Puderzucker hineinsieben. Dann Zitronensaft und Salz hinzugeben und solange mit der Küchenmaschine oder einem Handrührgerät aufschlagen, bis sich Spitzen bilden. Dann hebst du die Mascarpone und die Lebensmittelfarbe unter und vermengst alles miteinander. Die Kuchenglasur auf den abgekühlten Kuchen geben und gleichmäßig verstreichen. Zum Schluss mit Goldstaub dekorieren.

Zutaten

Für den Teig:

200 g	Marzipanrohmasse
3	Eier
70 g	Zucker
120 g	geschmolzene Butter
2 EL	Milch
150 g	Mehl
1/2 Pck.	Backpulver

Für die Kuchenglasur:

250 g	Puderzucker
2	Eiweiß
1 EL	Zitronensaft
1 Prise	Salz
250 g	Mascarpone
	gelbe Lebensmittelfarbe
	Goldstaub

Sonstiges:

Küchenmaschine oder Handrührgerät
1 Kuchenform, rund mit Loch in der Mitte
Butter zum Einfetten
Stäbchen