



## Aprikosen-Zwetschgenkuchen mit Marzipan und Orangenglasur von Armin Roßmeier

### Zutaten für 12 Stück

250 g Butter  
6 Eier  
140 g Zucker  
100 g Marzipan  
Mark einer Vanilleschote  
200 g Mehl (Typ 405)  
1 Päckchen Backpulver  
je 1 TL Orangen- und Zitronengranulat

8 frische Aprikosen  
8 frische Zwetschgen  
1 EL Mehl  
2 EL Orangenmarmelade  
1 1/2 EL Puderzucker  
2 EL Fruchtsaft  
3 EL Mandelblättchen

### *für die Garnitur:*

120 g Sahne  
80 g Himbeeren  
16 Minzblättchen

### Nährwert pro Stück

410 kcal – 26 g Fett – 7 g Eiweiß – 37 g Kohlenhydrate – 3 BE  
Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.

### Zubereitung (circa 50 Minuten)

Butter mit Eiern, Zucker, Marzipan und Vanillemark gut schaumig rühren. Mehl zufügen, Backpulver darübersieben, Orangen- und Zitronengranulat zugeben und alles gut unterheben. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, Masse einfüllen, glatt streichen, etwas stauchen.

Aprikosen und Zwetschgen entkernen, vierteln, mit Mehl bestäuben, auf der Masse verteilen und nochmals stauchen. Im vorgeheizten Backofen bei circa 170 Grad 35 Minuten backen. Danach mit verrührter Orangenmarmelade einpinseln. Puderzucker mit Fruchtsaft anrühren (Glasur) und den Kuchen damit glasieren. Mit Mandelblättchen bestreuen.

Sahne steif schlagen, in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen und rundum den Kuchen Rosetten aufspritzen. Den Kuchen mit Himbeeren und Minzblättchen garnieren, in Tortenstücke schneiden und servieren.