

---

# Marzipan-Zimt Kuchen

## Marzipankuchen mit Birnen

von Backen & kochen mit Stefan



© Bild & Rezeptidee von Backen & kochen mit Stefan - Fudii.online

**Vorbereitung:** 20 Min. | **Koch-/Backzeit:** 40 Min. | **Ruhezeit:** 10 Min. | **Gesamt:** 70 Min.

### Zutaten:

#### Für den Teig:

30 g brauner Zucker  
60 g Marzipan  
30 g Butter, weiche  
1 Pkg. Orangen Zucker  
1 Msp. Piment  
60 g Kefir  
3 Safranfäden  
1 TL Zitronensaft  
2 Ei(er)  
140 g Dinkelmehl (Type 630)  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz

#### Ausserdem:

2 Birne(n), je nach Größe  
30 g Walnüsse, gehackt  
3 EL Zucker-Zimt Mischung  
etwas braunen Zucker für die Form  
Butter oder Öl zum Einfetten  
Backform (18cm)

### Zubereitung:

Birnen waschen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Marzipan grob hacken oder reiben. Walnüsse grob hacken. Safranfäden eventuell hacken sollten sie zu lange sein.

Für den Teig den braunen und Orangen Zucker, Marzipanmasse, weiche Butter, Piment, Kefir, Safranfäden und die Prise Salz in einer Rührschüssel cremig verrühren.

Jetzt die restlichen Zutaten für den Teig dazu geben und zu einem glatten Teig verrühren.

Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Backform mit Butter oder Öl einfetten und am Boden mit etwas braunen Zucker bestreuen.

Darauf die Birnenspalten verteilen und mit der halben Menge gehackter Walnüsse bestreuen.

Den Teig einfüllen und glatt streichen.

Die restlichen Walnüsse wieder darauf gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene für 35 - 45 Minuten goldbraun backen. Dabei die Stäbchenprobe anwenden.

Wird der **Marzipan-Zimt Kuchen** an der Oberfläche zu dunkel, solltet ihr ihn mit Backpapier oder Alufolie abdecken.

Nach der Backzeit 5 - 10 Minuten abkühlen lassen. Auf einen Teller stürzen, großzügig mit der Zucker-Zimt Mischung bestreuen und auskühlen lassen. Frohe Weihnachten :)

