



# GIOTTO-MARZIPANKUCHEN MIT ÄPFELN

**Zubehör:** Air Fryer + Springform 23 cm  
**Programm:** CUSTOM (155° C, ca. 60 min)

## ZUTATEN:

2 Äpfel  
3 EL Zitronensaft  
40 g gehackte Mandeln  
2 EL Zucker

## Teig:

300 g Marzipan-Rohmasse  
180 g Butter  
1 Prise Salz  
1/2 TL Vanillepaste  
170 g Zucker  
3 Eier  
300 g Mehl  
1 TL Backpulver  
3 EL Milch  
3 Stangen Giotto

## Guss:

4 EL Puderzucker  
1 EL Zitronensaft  
1 Stange Giotto

## ZUBEREITUNG:

Marzipan mind. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Die 23 cm Springform mit Backpapier auskleiden.  
Backblech umgedreht in die unterste Schiene des Air Fryers schieben.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.  
Mit Zitronensaft vermengen und den Boden der Springform damit  
kreisförmig auslegen.

Mandeln mit Zucker in einer kleinen Pfanne karamellisieren und über  
die Äpfel geben.

Marzipan mit der Microplane Grobe Reibe fein reiben und mit Butter,  
Salz, Vanillepaste und Zucker verrühren.  
Eier einzeln zufügen und jeweils nur kurz unterrühren.

Mehl, Backpulver und Milch hinzugeben und nur noch kurz zu einem  
glatten Teig verrühren.

Teig gleichmäßig auf den Äpfeln verteilen und glattstreichen.  
3 Stangen Giotto-Kugeln darauf verteilen und leicht in den Teig  
drücken.

Kuchen in den vorbereiteten Air Fryer stellen und auf Programm  
CUSTOM bei 155° C ca. 55-60 min backen (Stäbchenprobe!).

Kuchen in der Form komplett auskühlen lassen, dann auf ein Kuchen-  
gitter stürzen, so dass die Apfelscheiben oben sind.

Puderzucker und Zitronensaft verrühren und Kuchen mit dem Guss  
einstreichen.

Giotto-Kugeln halbieren und Kuchen damit verzieren.

