



Lungauer Adventkuchen

Zutaten

200g Butter
50g Rohmarzipan
4 Dotter
4 Eiklar
15g Rohrzucker
120g Rohrzucker
200g Weizenmehl
3g Backpulver
50g Walnussbruch
50g Rosinen
½ Stück Vanilleschote
1 Msp. Salz
1 Msp. Zimt



Abrieb von einer halben Orange und einer halben Zitrone

Zubereitung

- Butter aufkochen, währenddessen Rohmarzipan mit Dottern verkneten und in Buttermasse einmischen
- 15g Zucker, Salz Orangen/- und Zitronenabrieb, Vanilleschote und Zimt in Buttermasse unterrühren
- Das Eiklar zu Schnee mixen und den restlichen Zucker hinzugeben
- Weizenmehl, Backpulver, Walnussbruch und Rosinen langsam unterheben

Masse in eine Kuchenform geben und auf 150 – 160° C Umluft, für ca. 50min backen.
Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

