

# WEIHNACHTLICHER MARMORKUCHEN

**Aus meinem Thermomix & der runden Stoneware**

Vorbereitungszeit 10 Min | Backzeit 50 Min



## So wird's gemacht:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mandeln und Walnüsse in den Mixtopf geben und 10 Sek/Stufe 8 mahlen. 75 g Zucker, 125 g Butter und 175 g Mehl zugeben, 30 Sek/Stufe 4 zu Streuseln verkneten und umfüllen. Aprikosen abgießen, abtropfen lassen und in Würfel schneiden.

250 g Butter, 200 g Zucker, Salz, Vanilliezucker und Eier in den Mixtopf geben und 30 Sek/Stufe 4 cremig rühren. 200 g Mehl, Backpulver und Milch zugeben und nochmal 30 Sek/Stufe 4 unterrühren.

Die Hälfte des Teiges in die gefettete, mit Mehl ausgestäubte runde Stoneware füllen und glatt streichen. Pfirsiche darauf verteilen. Nougat in kleine Würfel schneiden und mit Lebkuchengewürz zu der zweiten Teighälfte geben, 10 Sek/Stufe 4 verrühren und auf die Aprikosen geben. Streusel darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca 50 Minuten backen.

Kuchen aus dem Backofen nehmen, abkühlen lassen aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben.

## ZUTATEN:

- 100 g Mandeln
- 100 g Walnüsse
- 275 g Zucker
- 375 g Butter
- 525 g Mehl
- 1 Dose Pfirsiche
- 1 Prise Salz
- 1 Pck Vanilliezucker
- 4 Eier
- 1 Pck Backpulver
- 150 ml Milch
- 100 g Nougat
- 2 TL Lebkuchengewürz
- Puderzucker

**Gutes Gelingen, Deine Melli**