

Backen

Rezept von Stina Spiegelberg aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 18.09.2026

Mandel-Marzipankuchen

Für 14 Stücke

Zutaten:

Für die Mandelcreme:

120 ml	vegane Hafer-Kochcreme (z. B. Hafercuisine)
15 g	Vanillepuddingpulver
80 g	Zucker
50 g	vegane Butteralternative (z.B. Margarine)
100 g	blanchierte und gemahlene Mandeln
2 Tropfen	Bittermandelöl

Für den Kuchenteig:

250 g	Weizenmehl (Type 550)
140 g	Zucker
30 g	Speisestärke
3/4 Pck.	Backpulver
100 g	Marzipan-Rohmasse
60 g	fester Tofu „natur“
300 ml	Haferdrink
20 g	vegane Butteralternative (z.B. Margarine)
50 ml	Pflanzenöl
1 EL	Apfelessig

Zum Bestreuen:

50 g	Mandelblättchen
------	-----------------

Außerdem:

Kastenkuchenform (24 cm x 10 cm)
Backpapier oder Margarine für die Form
Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm)

Zubereitung:

1. **Für die Mandelcreme** 2 EL Hafer-Kochcreme, das Vanillepuddingpulver und den Zucker in eine kleine Schüssel geben und mit einem Schneebesen klümpchenfrei verrühren.
2. Die restliche Hafer-Kochcreme (100 ml) in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze aufkochen.
3. Das angerührte Puddingpulver unter Rühren zugeben und 2-3 Minuten unter Rühren bei milder Hitze kochen lassen, bis die Masse andickt. Den Topf von der Kochstelle nehmen, Pudding in eine Schüssel geben und unter Rühren abkühlen lassen.
4. Die Butteralternative, die gemahlene Mandeln und das Bittermandelöl unter den abgekühlten Pudding rühren und die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) füllen und beiseitelegen.
5. Eine Kastenkuchenform (24 cm x 10 cm) mit Backpapier auslegen oder fetten. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. **Für den Kuchenteig** das Mehl, den Zucker, die Speisestärke und das Backpulver in eine Rührschüssel geben und mischen.
7. Die Marzipan-Rohmasse und den Tofu würfeln, mit dem Haferdrink in einen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab cremig pürieren.
8. Den Marzipan-Drink und die Butteralternative, das Öl und den Essig zur Mehlmischung geben und mit den Quirlen des Handrührers rasch zu einem glatten Teig verrühren.
9. Die Hälfte des Teiges in die vorbereitete Form geben und mit einem Silikonschaber glattstreichen.

10. Die Hälfte der Mandelcreme auf den Teig in der Form spritzen. Den restlichen Teig mit dem Schaber darauf glattstreichen und die restliche Mandelcreme darauf spritzen, ebenso glattstreichen und mit den Mandelblättchen bestreuen.
11. Den Kuchen im heißen Ofen in der Form auf dem Rost in der Ofenmitte 45 Minuten goldbraun backen.
12. Den Kuchen in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen, in Stücke schneiden, servieren und genießen.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-mandel-marzipankuchen-100.html>

Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.