

# Battenberg Cake

Zutaten (reicht für 2 Kuchen):

- 180 g Butter
- 350 g Zucker
- 6 Eier
- 1 Prise Salz
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver (oder Alternativprodukt)
- 2 Knollen rote Beete (geschält und gekocht)
- ca. ½ Glas Aprikosenmarmelade (z.B. Samt Marmelade von Schwartau)
- 400 g Marzipanmasse

Anleitung:

1. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. 6 Eier voneinander trennen.
3. Das Eiweiß steif schlagen.
4. Die Butter (90 g) im kleinen Topf schmelzen (nicht kochen) und anschließend ein wenig abkühlen lassen.
5. 6 Eigelb, 1 Prise Salz und 175 g Zucker miteinander schaumig schlagen.
6. 150 g Mehl und 1 TL Backpulver miteinander vermischen und fein sieben.
7. Das Mehl und das Eiweiß nach und nach unter die Eigelbmasse heben.
8. Einen gehäuften Löffel des Teiges in die Butter geben.

9. Flüssige Butter und Teig gut miteinander verrühren. Anschließend unter die übrige Teigmasse heben.
10. Alles auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und ca. 15-20 Minuten backen.
11. Diesen Vorgang wiederholen, hierbei allerdings die rote Beete klein raspeln und den Saft heraus drücken (z.B. durch ein sauberes Handtuch / Achtung: Das Handtuch verfärbt sich!!!).
12. Einen Teil des Rote Beete Saftes mit dem Eiweiß vermischen. Dieses dann steif schlagen. Den anderen Teil mit dem Eigelb vermischen und wie oben beschrieben verfahren.
13. Den fertig gebackenen Teig aus dem Backofen entnehmen, auf ein mit Zucker bestreutes Handtuch stürzen, das Backpapier entfernen und abkühlen lassen.
14. Anschließend in 4 gleiche große Streifen schneiden.
15. Den Marzipan dünn ausrollen, sodass er den Kuchen nachher komplett umschließt (bis auf die Vorder- und Rückseite).
16. Auf dem ausgerollten Marzipan nun den Kuchen zusammen bauen.
17. Dazu 4 geschnittene Kuchenstreifen im Schachbrettmuster auf- bzw. nebeneinander legen. Dabei alle Seiten (links, rechts, oben und unten) mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Diese dient nicht nur dem Geschmack, sondern hält die Teile zusammen.
18. Anschließend den Kuchen mit dem Marzipan ummanteln. Die Enden oben zusammenführen und zusammendrücken.

19. Den Kuchen vorsichtig um 180 Grad drehen, sodass die Marzipannaht unten liegt.
20. Jetzt noch beide Endstücke sauber abschneiden.
21. Auf einer Kuchenplatte servieren.

Wichtiger Tipp: Ich habe statt eines Backblechs eine viereckige Auflaufform (Maß 24 x 30 cm) genommen, damit der Teig die erforderliche Höhe erhält!!!