

Für dieses Rezept musste ich viel recherchieren. Nicht das Rezept selbst, das hatte ich aus dem Backbuch „Fika & Hygge - Skandinavisch Backen“ von Brontë Aurell. Und auch wenn ich das Wort „hygge“ langsam nicht mehr hören mag, so kann ich mich an dem Buch selber nicht satt sehen und backen.



Meine Recherche galt dem Kardinal Jules Mazarin, einem gebürtigen Italiener, der von 1602-1661 gelebt hat und 1641 Kardinal in Paris wurde. Nach dem Tod seines Mentors und Vorgängers Kardinal Richelieus stieg Mazarin zum regierenden Minister in Frankreich auf. Nach diesem Jules Mazarin sollen die Törtchen, die man in Schweden überall kaufen kann, benannt worden sein.

Den einzigen Hinweis darauf, was ein italienischer Kardinal in Paris mit schwedischem Gebäck zu tun haben könnte, fand ich in einem Kommentar in einem Internetforum. Mazarins Vorgänger Richelieu war seinerzeit daran beteiligt, aus Schweden und Frankreich Verbündete zu machen. Wieso aber Mazarin die Kuchenehre zuteil wurde, müssen wohl andere klären. Wahrscheinlich liegt es schlicht daran, dass Mazarin wie Marzipan klingt, und Richelieu klingt wie etwas, das man nicht in den Mund nimmt.



Ich bin vom vielen Recherchieren so hungrig, dass ich mir noch ein Stück Mazarintårta mit Pflaumen gönne. Die klassische Version der Mazarintörtchen sind kleine Kuchen mit Mürbteigboden, einer Füllung basierend auf Marzipan und einem Zuckergusspiegel darüber. Es kursieren jedoch auch Varianten für große Kuchen, mit Obst oder ohne. Und die Version, die man im ScandiKitchen in London essen oder in Brontë Aurells Buch nachbacken kann.

Wer mag, kann den Kuchen mit etwas Sahne oder ganz nach nordischer Tradition mit Sauerrahm essen.

Zutaten für eine 26er Springform:

Für den Mürbteig:

100 g kalte Butter

200 g Mehl

70 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

1 Ei

Für den Obstbelag:

7-8 Pflaumen
2 EL Zucker
1 Pk Vanillezucker
Schwarzer Pfeffer

Für die Marzipanfüllung:

150 g Marzipan
100 g Zucker
100 g weiche Butter
2 Eier
50 g Mehl
Prise Salz

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Für den Mürbteig die Butter würfeln und mit dem Mehl verkneten, bis man eine sandige Konsistenz erhält. Zucker und Vanillezucker ebenfalls mit der Hand oder dem Knehtaken einarbeiten. Wenn alles homogen ist, das Ei unterkneten. Den glatten Teig in Folie einwickeln und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Pflaumen waschen, entsteinen und in Viertel schneiden. In einer Schüssel die Pflaumen mit Zucker, Vanillezucker und schwarzem Pfeffer vermischen. Zur Seite stellen.

3. Marzipan in Stückchen schneiden und mit dem Zucker im Mixer verrühren.
Anschließend die weiche Butter unterrühren, bis alles eine Masse geworden ist. Die Eier einzeln ebenfalls unterrühren und so lange mixen, bis man eine fluffige, helle Creme bekommen hat. Am Ende noch Mehl und Salz unterheben.
4. Die Springform zuerst mit dem Mürbteigboden aus dem Kühlschrank auskleiden.
Entweder, indem man den Teig ausrollt und in die Backform legt. Oder indem man aus ca. 2/3 des Teiges einen Fladen formt, auf den Boden der Backform drückt und den Rest für die Ränder benutzt. Gefettet werden muss die Form übrigens nicht. Der Mürbteig wird auch so nicht festbacken.
5. Die ausgekleidete Backform mit der Marzipancreme füllen. Zum Schluss noch die Pflaumen nach belieben drauf legen.
6. Den Kuchen für ca. 45 Minuten im Ofen backen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben und nach belieben Sahne, Sauerrahm oder Creme Fraiche dazu reichen.



Marzipankuchen mit Puderzucker.

God aptit!

Helena

Das Rezept ist aus dem Backbuch „[Fika & Hygge - Skandinavisch Backen](#)“* von Brontë Aurell

**Partnerlink von Amazon*