

Bratapfelkuchen

Zeit gesamt
1h



Zubereitungszeit
1h



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	6 St.
Zimtstange	4 St.
Haselnusskerne, ganz	100 g
Marzipanrohmasse	100 g
Butter	250 g
Zucker	150 g
Vanille Zucker	1 EL
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Speisestärke	1 EL
Haselnusskerne, gemahlen	200 g
Backpulver	1 TL
Kardamom, gemahlen	1 TL
Salz	

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, große Auflaufform, Springform 28 cm Durchmesser, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kleine Äpfel waschen, Deckel abschneiden und Kerngehäuse mithilfe eines Teelöffels auskratzen. Zimtstangen mittig teilen. In einer Schüssel ganze Haselnüsse mit Marzipan verkneten. Äpfel mit Marzipanmasse füllen, Deckel auf den Apfel setzen und Zimtstange in die Öffnung stechen.

2. In einer Schüssel Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig schlagen, Zucker und Vanillinzucker nach und nach einrieseln lassen. Eier unterrühren. Mehl, Speisestärke, gemahlene Haselnüsse, Backpulver, Kardamom und Salz zugeben und glatt rühren.

3. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auskleiden. Teig gleichmäßig darin verteilen, Bratäpfel darauf verteilen und soweit hineindrücken, dass nur noch der Deckel sichtbar ist. Bratapfelkuchen ca. 40 Min. backen. Garpunkt ggf. mit einem Zahnstocher prüfen. Bratapfelkuchen aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1631 kcal
Kohlenhydrate	141 g
Eiweiß	26 g
Ballaststoffe	18 g
Fette	109 g