

Kuchen Backen Rezepte

Bratäpfelkuchen Mit Marzipan

Anzahl: 12 Stück Gattung: Backen, Gebäck, Obst, Früchte, Weihnachten, Advent

250 g Mehl		Teig	
1 Prise/n Backpulver		1 Ei	
100 Zucker			Fett für die Form
150 g Butter		2 Essl. Gemahlene Haselnüsse	
1 Prise/n Salz			-ca.
		Bratäpfel	
12 klein. Apfel (ca. 1,5 kg -Ingrid Marie)		1,50 Essl. Korinthen (in Rum geweicht)	
75 g Blanchierte Mandeln		1 Essl. Orangeat	
150 g Marzipan-Rohmasse		1 Teel. Zimt	
3 Essl. Brauner Rum		2 Zitronen	
			-den Saft
		Guss	
1 Pack. Vanille-Puddingpulver		1 Teel. Puderzucker/Zimt	
600 g Schlagsahne oder Schmand			-bis
4 Essl. Zucker			-doppelte Menge
2 Eigelb			

Mehl, Backpulver, Salz und 100 g Zucker mischen. Butterstückchen und Ei zugeben. Miteinander rasch verhacken, kurz kneten und zu einer Kugel formen. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Zitronensaft und 0,75 L Wasser verrühren. Äpfel schälen, das Kerngehäuse herausstechen. Äpfel ins Zitronenwasser legen. Blanchierte Mandeln anrösten, grob hacken. Marzipan raffeln. mit 60 g der Mandeln, Korinthen und Rum verkneten. Äpfel abtropfen lassen. mit der Marzipan- Masse füllen mit Zimt bestäuben und in eine gefettete Auflaufform setzen. Im vorgeheizten Backofen (Gas: Stufe 3) 10-15 Minuten braten. Abkühlen lassen.

Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. mit der Hälfte des Mürbeteigs einen Boden ausrollen. Aus dem restlichen Teig 4 cm hohen Rand formen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit geriebenen Haselnüssen bestreuen. Die Äpfel gleichmäßig verteilt in die Form setzen. Puddingpulver mit 3 El Sahne anrühren, 4 El Zucker mit der restlichen Sahne aufkochen. Puddingpulver einrühren, nochmals kurz aufkochen. Vom Feuer nehmen und die Eigelb unterziehen, über die Äpfel gießen. Im vorgeheizten Backofen (Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. Kuchen über Nacht in der Form auskühlen lassen. Mit Zimt/Puderzucker und Rest der Mandeln bestreuen.