



Bratapfel-Konfekt

Zeit gesamt
🕒 2h 35min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Zucker	130 g
Hefe, frisch	15 g
Milch	100 ml
Orangen	1 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Butter	60 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Äpfel, rot	1 St.
Marzipanrohmasse	40 g
Zimt	1 TL
Kardamom, gemahlen	0.5 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Monsieur Cuisine

- 50 g Zucker in den Mixbehälter geben, mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 10 zu Puderzucker pulverisieren und umfüllen.
- Hefe, Milch und weitere 50 g Zucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 1 Min./Stufe 2/37 °C verrühren. Ca. 10 Min. verschlossen gehen lassen. In der Zwischenzeit Schale der Orange abreiben, 4 EL Orangensaft auspressen und beiseitestellen. Orangenabrieb zusammen mit Mehl, Butter und Vanillinzucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste/2 Min. kneten. Teig mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und falls der Teig zu klebrig ist, noch bis zu 50 g Mehl hinzufügen. Erneut mit eingesetztem Messbecher 1 Min./Stufe 4 kneten.
- Teig aus dem Mixbehälter nehmen, noch einmal mit den Händen kurz durchkneten, zu einer Kugel formen und in einer Schüssel abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Mixbehälter reinigen.
- Apfel waschen, trocken tupfen und entkernen, dann im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Marzipan, Zimt, Kardamom, restlichen Zucker und Orangensaft zugeben und mit eingesetztem Messbecher 8 Min./Stufe 1/100 °C erhitzen. Anschließend abkühlen lassen.
- Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teig in zwei Teile teilen und beide Teile zu 0,5 cm dicken Rechtecken ausrollen. Apfelmasse gleichmäßig auf eines der Rechtecke verteilen, mit dem anderen bedecken und in 2 cm große Würfel schneiden. Ca. 5 Min. gehen lassen, dann mit Milch bepinseln und ca.

20 Min. im Ofen goldbraun backen. Bratapfelkonfekt aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, mit selbst gemachtem Puderzucker bestäuben und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Alternativ zum Apfel lässt sich auch Birne verwenden. Dazu passt Vanilleeis oder Vanillesauce. Der Orangensaft kann durch Rum oder Amaretto ersetzt werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	234 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	7 g