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
Vanillinzucker	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, Springfrom 28 cm Durchmesser, 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 setzten 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