

Weihnachtlicher Kaffeeklatsch: Bratapfelkuchen mit Marzipan

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

120 g Butter
120 g Zucker
1 Esslöffel Vanillezucker
1 Prise(n) Salz
3 Eier
200 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
3 Esslöffel Milch
1/2 Zitrone (Schale)
1 Prise(n) Zimt
100 g Marzipanrohmasse
50 g Rosinen
2 Esslöffel brauner Zucker
2 Esslöffel gehackte Mandeln
6 kleine Äpfel
Puderzucker
Butter zum Einfetten der Backform

Besonderes Zubehör

Springform mit 26 cm Durchmesser

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backform mit etwas Butter einfetten.

- 2 -

Butter mit Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren. Eier einzeln untermengen. Mehl und Backpulver mischen und in die Buttermasse sieben. Milch hinzufügen und Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Zitronenschale abreiben. Abrieb mit Zimt zum Teig hinzufügen und verrühren.

- 3 -

Marzipanrohmasse fein hacken. Mit Rosinen, braunem Zucker und Mandeln vermischen. Die Hälfte der Masse unter den Teig heben.

- 4 -

Äpfel schälen und entkernen. Mit restlicher Marzipanmasse füllen. Kuchenteig in die gefettete Springform füllen. Gefüllte Äpfel in den Teig drücken. Kuchen im heißen Ofen ca. 60 Minuten backen. Nach 40 Minuten mit Alufolie abdecken.

- 5 -

Bratapfel-Kuchen aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.

Bratapfel mit Marzipanfüllung ist uns noch nicht weihnachtlich genug. Darum verbucken wir das Ganze in warmem Kuchenteig und lassen Puderzucker leise rieseln.