

# Bratapfelkuchen



## Einkaufsliste:

Für eine 20/24er Springform oder eine 26/28er Tarteform oder 5-7 kleine Tartelette Förmchen (je nach Größe)

### Für den Boden:

220g Mehl  
50g Puderzucker  
100g Butter  
1EL Joghurt

### Die Füllung

3-4 Äpfel (in Scheiben etwa 400-500g)  
180g Butter  
250g Zucker  
6 Eier  
250g Mandeln  
1TL Zimt  
Mark einer Vanilleschote  
Nach Belieben eine kleine Prise gemahlene Nelken

100g Mandelblätter

### Für die Sauce (Optional)

1 Eigelb  
250ml Sahne  
50ml Milch  
3-4 EL Ahornsirup  
½ TL Zimt  
1TL Speisestärke

## So wird's gemacht

**Für den Boden** Butter, Zucker und Mehl in eine Schüssel geben und solange vermengen bis eine krümelige Masse entsteht. Nun den Joghurt hinzugeben. Teig ausrollen zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie)gleichmäßig in die Form drücken (bei der Springform den Rand bis nach oben ziehen) und den Boden blind backen – hierfür Boden mit Backpapier auslegen und darauf Backlinsen oder Reis verteilen und 15 Minuten bei 190°C backen. Linsen und Backpapier entfernen, auskühlen.

**Für die Füllung** die Butter in eine Schüssel geben und cremig schlagen, Zucker sowie Gewürze hinzufügen und alles auf höchster Stufe hell aufschlagen. Nun nach und nach die Eier hinzugeben und zum Schluss die gemahlene Mandeln unterheben. Masse nochmals rühren und dann die dünnen Apfelscheiben hinzugeben, gut unterheben. Masse gleichmäßig auf den Boden geben, mit den Mandelblättern bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft auf mittlerer Schiene 30 Minuten backen, sodass der Kuchen goldbraun ist, evtl. mit Folie bedecken, mit Puderzucker bestreuen.

Derweil die Sauce kochen. Hierfür Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Eigelb mit der Milch, Ahornsirup, Gewürzen sowie Speisestärke und Mehl verrühren und unter ständigem Rühren in die heiße aber nicht kochende Sahne geben, weiter erhitzen und dabei ständig rühren bis die Masse die gewünschte Konsistenz hat und leicht eingedickt ist. Bis zum Servieren mit Frischhaltefolie (direkt auf die Creme legen) bedecken und warm servieren.

Beachte: Bei den Tartelette Förmchen verkürzt sich die Backzeit. Hier genügen etwa 15-20 Minuten.