

Bratapfelkuchen



Einkaufsliste:

Für eine 24er Springform

Für den Boden:

300g Mehl

80g Puderzucker

150g Butter

1EL Creme Fraiche

Die Füllung

3-4 Äpfel

200g Butter

250g brauner Zucker

1EL Vanillezucker

6 Eier

300g Mandeln

1TL Zimt

Nach Belieben eine kleine Prise
gemahlene Nelken

Außerdem:

2EL Butter

2-3EL brauner Zucker

So wird's gemacht

Für den Boden Butter, Zucker und Mehl in eine Schüssel geben und solange vermengen bis eine krümelige Masse entsteht. Nun Creme Fraiche hinzugeben. Teig ausrollen zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie)gleichmäßig in die Form drücken, Rand nicht ganz nach oben ziehen. Rand gleichmäßig abschneiden, den übrigen Teigbeiseite legen. 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 auf höchster Stufe hell aufschlagen. Nun nach und nach die Eier hinzugeben. Einen Apfel schälen und reiben und gemeinsam mit den gemahlenden Mandeln unterheben. Masse nochmals rühren. Masse gleichmäßig auf den Boden geben, Restliche Äpfel schälen und vierteln. Die Viertel mehrmals auf der Bauchseite einschneiden aber nicht durchschneiden. Mit der angeschnittenen Seite nach unten in die Bratapfelmasse drücken. 2 EL Butter schmelzen, die Äpfel mit der Butter einstreichen und mit 2-3 EL braunem Zucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft auf mittlerer Schiene 30 Minuten backen, sodass der Kuchen goldbraun ist. Derweil aus dem restlichen Teig Sterne ausstechen und auf den Kuchen legen, noch einmal für 10-15 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreuen.