Bratapfelkuchen

Von Katharina

Ein Apfelkuchen, der durch Mandeln und Bittermandel-Aroma im Teig an marzipangefüllte Bratäpfel erinnert - perfekt für gemütliche Herbst- und Winterabende.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
25 min	**45 min**	**n/a**	**1 Std. 10 min**

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

70 g	Rosinen
100 ml	Apfelsaft
100 g	Mandelplättchen
100 g	weiche Butter
80 g	Zucker
2	Pck. Vanillezucker
	Prise Salz
3	Eier
70 g	gemahlene Mandeln
80 g	Mehl
2	TL Backpulver
1/2	Fläschchen Bittermandelaroma
1/2	Zitrone
4-5	Äpfel
2	TL Zimt

Werkzeuge

- Waage
- Schüssel

Zubereitung

01 Rosinen im Apfelsaft kurz aufkochen; zur Seite stellen

02 Mandelplättchen anrösten; zur Seite Stellen

03 Weiche Butter mit Zucker, 1 Pck. Vanillezucker und Salz schaumig schlagen

04 3 Eier nacheinander unterrühren

05 Mehl, Mandeln und Backpulver und unterrühren

06 Bittermandelaroma dazugeben

07 Rosinen abgießen, Saft auffangen

08 Saft zum Teig geben, bis dieser zähflüssig wird

09 Äpfel schälen, achteln und klein schneiden

10 Mit Vanillezucker, Zitronensaft und Zimt vermengen

11 Hälfte der Äpfel und Rosinen unter den Teig heben

12 Teig in eine 22cm-Springform füllen

13 Restliche Rosinen und geröstete Mandeln mit Äpfeln vermengen

14 Äpfel auf den Teig in die Form füllen.

15 Bei 160° Umluft 45-50 Minuten backen.