MaLu's Köstlichkeiten

http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com

Bratapfelkuchen

- 9 kleine Äpfel
- 100 g gehackte Mandeln oder Nüsse nach eurer Wahl
- 40 g Marzipan
- 1 gr. El Honig
- 1 Teel. geriebene Bio Zitronenschale
- 40 g Butter
- Saft einer halben Zitrone

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Äpfel waschen, einen 'Deckel' abschneiden und beiseite legen (möglichst mit Stängel). Sollten eure Äpfel keinen Stängel (mehr) haben, könnt ihr ihn nach dem Backen auch durch einen Splitter einer

Zimtstange nachahmen ;-) . Mit einem Kugelausstecher entfernt ihr nun das Kerngehäuse, so dass eine Mulde für die Füllung entsteht. Die gehackten Nüsse mit dem Honig, der Zitronenschale und der Butter verkneten. Diese Masse in den ausgehöhlten Äpfeln verteilen und mit Zitronensaft beträufeln. Stellt die Bratäpfel in eine Auflaufform und backt sie ca. 20 Minuten im heißen Ofen vor. Sie sollten nicht zerfallen! In der Zwischenzeit bereitet ihr den Teig vor.

Teig für eine eckige Form 22x22 cm oder eine Springform 24 cm ø

- 3 Eier
- 120 g Zucker
- 1 El. Vanillezucker
- 180 g Butter
- 150 g Mehl
- 2 gestr. Teel Backpulver
- Abrieb einer Bio Zitrone
- 150 gemahlene Mandeln oder andere Nüsse
- 1 Prise Salz

Butter und Zucker sehr schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen und darüber sieben. Zusammen mit den gemahlenen Nüssen, der Zitrone und dem Salz zu einem glatten Teig verrühren. Eine eckige oder Springform mit Backpapier auslegen und ein Drittel des Teiges auf dem Boden verstreichen. Die Bratäpfel darauf

arrangieren und die Zwischenräume mit dem restlichen Teig auffüllen. Das klappt sehr gut mit einer Spritztüte ohne Tülle. Im Backofen ca. 40 Minuten backen. Bitte Stäbchenprobe machen! Den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestreuen und mit Schlagsahne servieren.

© *MaLu's Köstlichkeiten*