



ORF extra

Bratapfelkuchen

Für eine Springform mit 28 cm Durchmesser

Mürbteig

300 g Mehl
200 g Butter
1 Prise Salz
1 Ei
2 EL Zucker

Füllung

7–8 kleine Äpfel
Saft einer Zitrone
200 g Marzipan-Rohmasse
5–6 EL Preiselbeer-marmelade
2 Zimtstangen (optional)

Guss

2 Eier
50 g Zucker
400 g Schmand
1 TL Vanille-Extrakt
Abrieb einer halben Bio-Zitrone
1 Pck. Puddingpulver
50 ml Rum

Außerdem

3 EL Apfelgelee (Rezept Seite 93)

ZUBEREITUNG

Für den Teig das Mehl, die klein gewürfelte Butter, das Salz, das Ei und den Zucker in eine Schüssel geben. Erst mit den Knethaken, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie gewickelt für eine Stunde kalt stellen.

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und die Form damit auslegen, dabei den Rand festdrücken. Mit einer Gabel mehrfach einstechen, dann mit Backpapier abdecken und mit Hülsenfrüchten füllen. Für 20 Minuten vorbacken, dann die Hülsenfrüchte entfernen und den Teig weitere 10 Minuten backen.

Die Äpfel mit einem Apfelausstecher entkernen und die obere Hälfte der Schale abschälen. Sofort mit Zitronensaft beträufeln. Die untere Öffnung der Äpfel jeweils mit einem Stück Marzipan verschließen, dann mit Preiselbeermarmelade füllen, nach Belieben in jeden der Äpfel eine Stückchen Zimtrinde stecken.

Für den Guss Eier und Zucker schaumig rühren. Restliches Marzipan raspeln und mit dem Schmand, dem Vanille-Extrakt und der Zitronenschale einrühren. Das Puddingpulver mit dem Rum glatt rühren und ebenfalls in die Masse geben.

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Die Schmandmasse im vorgebackenen Boden verteilen, die gefüllten Äpfel hineinssetzen. Den Kuchen für 55–60 Minuten backen (falls er zu dunkel werden sollte, bitte abdecken).

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen. Das Apfelgelee erhitzen und die Äpfel damit bestreichen.