



Nusskuchen mit gefüllten Bratäpfeln & Vanillesoße



Zutaten

Für den Teig

250 g	weiche Butter
140 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
4	Eier
250 g	Mehl
150 g	Haselnüsse gemahlen
1/2 TL	Zimt
1 1/2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

Für die Bratäpfel

7	kleine Äpfel
	Saft von einer ½ Zitrone
	Zitronenabrieb
50 g	weiche Butter
120 g	Marzipan
30 g	Haselnüsse
40 g	Mandeln
40 g	Mandeln
40 g	Cranberries
40 g	Rosinen
1 TL	Zimt
1 Prise	Nelkenpulver
1 Prise	Salz
4 Tropfen	Rumaroma

Für die Soße

1 Pck.	Vanillesoße
--------	-------------

Sonstiges

Springform 26 – 28cm

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 45 Min. Backzeit

pro Portion: 2514 kJ, 601 kcal, 58 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 38 g Fett, 138 mg Cholesterin, 4,03 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Der Winter ist im Anmarsch und während die Tage immer kürzer werden, wird unsere Lust auf winterliche Rezepte immer größer! Wir konnten nicht mehr länger warten und mussten unbedingt dieses Rezept für Bratapfelkuchen ausprobieren. Unser Kuchen mit gefüllten Bratäpfeln und Vanillesoße ist wirklich richtig lecker geworden und ein absolutes Highlight in der kalten Jahreszeit! Zunächst haben wir die Bratäpfel mit einer köstlichen Nuss-Cranberrie-Mischung gefüllt und im Ofen gebacken. Anschließend haben wir unseren Kuchenteig zubereitet und in eine Form gegossen. Nun kannst du die Bratäpfel in dem Teig verteilen. Der fertige Bratapfelkuchen wird mit Vanillesoße serviert und schmeckt wunderbar winterlich! Du solltest das Rezept unbedingt mal nachbacken, so einfach geht's:

Step 1:

Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Step 2:

Als erstes kannst du die Bratäpfel vorbereiten. Dafür den Deckel abschneiden und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel mit Zitronensaft beträufeln.

Step 3:

Für die Füllung der Bratäpfel kannst du die Mandeln und Haselnüsse in einer Pfanne goldbraun rösten. Anschließend knetest du die restlichen Zutaten zusammen mit den gerösteten Mandeln und Haselnüssen gleichmäßig zu einer Masse und füllst die Bratäpfel damit. Jetzt setzt du alle Äpfel in eine gefettete Auflaufform und lässt sie im Ofen für 20 Minuten backen. Die Äpfel herausholen und abkühlen lassen.

Step 4:

Währenddessen kannst du den Teig vorbereiten. Dafür die Butter mit Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Dann gibst du nacheinander unter Rühren die Eier dazu.

Step 5:

In einer separaten Schüssel mischst du alle trockenen Zutaten. Die Mehlmischung gibst du nun in 3 Portionen zur Buttermasse und verrührst diese mit der Hand so lange, bis kein Mehl mehr zu sehen ist. Nicht zu lange rühren, da sonst der Teig zu zäh wird.

Step 6:

Den Teig gibst du nun in eine gebutterte, mit Backpapier ausgelegte Springform. Anschließend verteilst du die Äpfel und drückst sie in den Teig, bis nur noch der Deckel herauschaut.

Step 7:

Den Kuchen für 40 Minuten backen lassen und herausholen, wenn kein Teig mehr bei der Stäbchenprobe am Stäbchen kleben bleibt.

