

Gefüllter Bratapfelkuchen

Kuchen » Apfel

Zutaten (16 Stücke)

- » 2 Zitrone(n)
- » 1/2l Apfelsaft
- » 100ml Calvados
- » 250g Zucker
- » 1 Zimt-Stange(n)
- » 10 Apfel/Äpfel
- » 125g Marzipan-Rohmasse
- » 100g Aprikosenkonfitüre
- » 125g Butter/Margarine
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 1 Prise Salz
- » 3 Ei(er)
- » 200g Mehl
- » 2 TL Backpulver
- » 75g Schlagsahne
- » Puderzucker

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Zitronen waschen und trockenreiben. Von einer die Schale dünn als Spirale abschälen, von der anderen die Schale fein abreiben. Beide Zitronen auspressen. 500ml Wasser, Apfelsaft, Calvados, 125g Zucker, Zimt, Zitronensaft und Zitronenspirale in einem großen Topf aufkochen.

2. Äpfel schälen und die Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Äpfel in den kochenden Sud legen, zugedeckt ca. 10min dünsten. Aus dem Sud heben, abtropfen. Auskühlen lassen.

3. Springform (Durchmesser 26 cm) fetten und mit Mehl ausstäuben. Marzipan grob raspeln, mit Konfitüre cremig rühren.

4. Fett, 125g Zucker, Vanillinzucker, Salz und geriebene Zitronenschale cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit der flüssigen Sahne kurz unterrühren. In die Springform streichen. Äpfel dicht an dicht daraufsetzen. Marzipanmasse in einen Spritzbeutel füllen, unten eine kleine Ecke abschneiden, in die Äpfel spritzen.

5. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 50-60min backen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker verzieren.

Nährwerte: 260kcal/E4g/F12g/KH32g pro Stück

angelegt am: 22.04.2007

Rezept-Nr: 2260

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke