

Bratapfelkuchen mit Haselnüssen & Cranberries



Für die Bratäpfel

6 kleine Äpfel

30 g frische Cranberries

30 g Marzipan

40 g gehackte Haselnüsse

½ TL Zimt

50 g Honig

30 g Kerrygold Süßrahmbutter, weich

Für den Teig

250 g Kerrygold Süßrahmbutter, weich

150 g Zucker

4 Eier

200 g Mehl

200 g gemahlene Haselnüsse

3 TL Backpulver

1 TL Zimt

1 Prise Salz

Puderzucker zum Bestäuben

Zimtstangen zum Servieren

- 1 *Den Backofen auf 180 ° C Ober- und Unterhitze vorheizen*
- 2 *Die Äpfel waschen, den Deckel abschneiden und das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen. Die Cranberries ebenfalls waschen. Beeren und Marzipan in sehr kleine Stücke schneiden. Haselnüsse, Cranberries und Marzipan mit Honig und Butter verkneten, in die Äpfel füllen und in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform setzen. Ohne Deckel im Ofen 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.*
- 3 *Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auskleiden.*
- 4 *Für den Teig die Butter mit dem Rührgerät hell und cremig schlagen. Zucker unter Rühren hinzufügen. Die Eier aufschlagen und nacheinander dazu geben. Mindestens 3 Minuten lang weiter rühren.*
- 5 *Mehl, Nüsse, Backpulver, Zimt und Salz in einer weiteren Schüssel miteinander vermengen und anteilig zu der Buttermischung geben. Kurz und gut zu einem glatten Teig verrühren.*
- 6 *Teig in die Backform füllen und glatt streichen. Die Bratäpfel (ohne Deckel) darauf verteilen und vorsichtig in den Teig drücken. Im vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten backen. Die Apfeldeckel erst 25 Minuten vor Backende auf die Äpfel setzen. Die Stäbchenprobe machen, um zu testen ob der Kuchen durchgebacken ist*
- 7 *Kuchen abkühlen lassen und aus der Springform lösen. Lauwarm oder abgekühlt mit Puderzucker bestäuben und halbierten Zimtstangen als Stielersatz servieren.*

