



Bratapfel Kuchen

Backofen: 190° C Ober-/Unterhitze
Backzeit: ca. 50 - 60 min
Zubehör: großer Ofenzauberer "James"

Zutaten:

100 g Rosinen
100 g Rum (oder Apfelsaft)

200 g Marzipanrohmasse
250 g weiche Butter
180 g Zucker
3 Eier
1 TL Vanilleextrakt
200 ml Milch
250 g Mehl
1 P. Backpulver

100 g Mandelsplitter
2 - 3 große Äpfel (z.B. Boskop)
1 TL Zimt
1 P. Vanillezucker

Zubereitung:

Rosinen und Rum (oder Apfelsaft) mischen und über Nacht ziehen lassen.

Backofen vorheizen.
Großen Ofenzauberer leicht fetten.

Marzipan mit der Microplane Grobe Reibe reiben und beiseite stellen.

Für den Teig Butter und Zucker schaumig rühren.

(TM: 3 min / Stufe 4)

Eier und Vanilleextrakt nach und nach zufügen und gut verrühren.

(TM: 1 min / Stufe 4).

Milch, Marzipan, Mehl und Backpulver zufügen und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

(TM: 20 sek / Stufe 4)

Zum Schluss die Rosinen inkl. Flüssigkeit zugeben und kurz unterrühren.

(TM: 15 sek / Stufe 4)

Großen Ofenzauberer leicht fetten, Teig gleichmäßig einfüllen und glattstreichen.

Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

1 Lage Apfelscheiben leicht in den Teig drücken und mit der Hälfte Zimt und Vanillezucker bestreuen.

Dann eine 2. Lage Apfelscheiben daraufgeben und mit restlichem Zimt und Vanillezucker bestreuen und mit Mandelsplittern abschließen.

Kuchen im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 50-60 min backen. Sollte es zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken.

