

Sonntagskuchen

Robert Schorp

Freitag, den 25.10.2019

Bratapfelkuchen

Für ca. 12 Stücke

Zutaten

Für die Bratapfelmasse:

300 g Äpfel
(geschält und entkernt, z.B. Elster oder Braeburn)
75 g Nüsse, geschält
40 g Zucker
40 g Butter
5 g Zimt

Für den Rührteig:

170 g Butter
150 g Zucker
20 g Honig
2 g Salz
3 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl (Type 550)
70 g Weizenpulver
10 g Backpulver

Für die Butterstreusel:

60 g Butter
60 g Zucker
etwas Zimt
90 g Weizenmehl (Type 550)



Zubereitung

1. Für den Bratapfelkuchen eine konische Backform (Ø 26-30 cm) einfetten und den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Nüsse rösten.
2. Für die Bratapfelmasse Äpfel würfeln, Nüsse kleinhacken. Zucker in der Pfanne karamellisieren, gewürfelte Äpfel, Nüsse, Butter und Zimt untermischen und kurz anbraten.
3. Für den Rührteig Butter, Zucker, Honig und Salz aufschlagen, Eier nacheinander unterrühren. Weizenmehl, Weizenpulver und Backpulver mischen, in die Eimasse sieben und unterheben.
4. Den Rührteig in die vorbereitete Backform füllen, die Bratapfelmasse darauf verteilen.
5. Für die Butterstreusel Butter, Zucker, Salz und Zitronenabrieb kurz vermischen, mit dem Mehl zu Streusel kneten. Die Butterstreusel auf der Bratapfelmasse verteilen und im Backofen ca. 35 Minuten backen.

Unser Tipp: Zum Bratapfelkuchen passt ein Klecks Schlagsahne sehr gut.

Nährwerte: Pro Stück: Kcal: 458, KJ: 1913, E: 4 g, F:26 g, KH: 53g;