Artikel vom 19.11.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 02:34 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/bratapfelkuchen

Bratapfelkuchen



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 12 Stücke):

35 g Dampfmohn (gemahlen)

300 g Mehl

1 Prise Salz

200 g Butter

60 g Zucker

3 Eier

1 Eigelb

160 g Marzipanrohmasse

1 Bio-Zitrone (Schale fein abgerieben und ausgepresst)

30 g gehackte Mandelkerne

8 Äpfel

4 Zimtstangen quer halbiert

50 ml Calvados (alternativ Apfelsaft)

1 P. Vanillepuddingpulver

400 g Schmand

1 P. Vanillezucker

10 g Mandelblättchen

3 El Aprikosenkonfitüre

Zubereitung:

Für den Boden 30 g Mohn mit Mehl und 1 Prise Salz vermischen. Butter, 10 g Zucker und 1 Ei zugeben. Erst mit den Knethaken, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Als Kugel in Folie gewickelt für eine Stunde kaltstellen. Für die Apfelfüllung 60 g Marzipan mit 5 g Mohn, 1 El Zitronensaft und den gehackten Mandeln verkneten. Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Teig auf bemehlter Fläche zu einem Kreis mit 38 cm Durchmesser ausrollen. Form damit auslegen, Teig am Rand andrücken und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Backpapier bedecken und mit Hülsenfrüchten oder Reis füllen. Auf der 2. Schiene von unten 20 Minuten vorbacken. Hülsenfrüchte/Reis entfernen und weitere 10 Minuten backen. Inzwischen 1 Apfel schälen, fein würfeln und mit 1 El Zitronensaft mischen. Die

übrigen Äpfel mit einem Apfelausstecher entkernen und mit einem Sparschäler einen Streifen Schale spiralförmig abschälen. Äpfel rundherum in kleinen Abständen längs 5 mm tief einschneiden und mit restlichem Zitronensaft beträufeln. Mit der Marzipanmischung füllen. In jeden Apfel 0,5 Zimtstange stecken, sodass sie oben aus dem Apfel herausschaut.

Für den Guss 100 g Marzipan fein reiben und mit Calvados glattrühren. Puddingpulver, Schmand, 50 g Zucker, Vanillezucker, 2 Eier, Eigelb und abgeriebene Zitronenschale zugeben, alles glatt verquirlen. Guss auf den Mürbeboden geben und die Apfelwürfel darauf verteilen. Gefüllte Äpfel in die Masse setzen und Masse mit Mandelblättchen bestreuen. Kuchen auf der 2. Schiene von unten weitere 55 bis 60 Minuten backen, bis der Guss fest ist. Falls der Kuchen zu dunkel wird, einfach mit Backpapier abdecken. Konfitüre in einem kleinen Topf unter Rühren erhitzen und den warmen Kuchen damit bepinseln. Nach 10 Minuten aus der Form lösen und auskühlen lassen.

Nadine Hörster