

BRATAPFELKUCHEN

TITATONI GESAGT.
GETAN.

Zutaten

für den Teig:	200 g Mehl 1 Messersp. Backpulver 100 g Zucker 1 Pck. Vanillezucker 1 Ei 100 g Butter
für die Füllung:	1,5 kg Äpfel (z.B. Boskop) 125 g Zucker 100 g Mandeln (gestiftelt) 1 Teel. Zimt ½ Teel. Lebkuchengewürz 75 g Butter
für die Streusel:	150 g Mehl 100 g Zucker 1 Pck. Vanillezucker 75 g Butter

Anleitung

Zuerst werden die Zutaten für den Teig miteinander verknetet. 2/3 davon werden dann in einer gefetteten Springform (26 cm) ausgerollt, der Teig mit einer Gabel mehrfach eingestochen und dann im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft 180°C) für 10 Minuten gebacken. Dann wird der Boden herausgenommen und darf wieder abkühlen. Aus dem restlichen Teig werden zwei Rollen geformt, an die Seite der Backform gelegt und mit den Fingern am Rand hochgeformt.

Für die Füllung werden zuerst die Mandelstifte in einer Pfanne fettfrei angeröstet und beiseite gestellt. Dann werden die Äpfel geschält und in kleine Stückchen geschnippelt. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen und Apfelstücken, Zucker und Gewürze hinzugeben und einige Minuten unter ständigen Rühren schmoren lassen. Zum Schluss werden die gerösteten Mandelstifte hinzugegeben und die Masse beiseite gestellt.

Im nächsten Schritt werden die Streusel aus den angegebenen Zutaten erstellt.

Die Apfelmasse auf den vorgebackenen Teig geben, die Streusel schön gleichmäßig darüber verteilen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft 180°C) für circa 50 Minuten backen.