

Bratapfelkuchen

ca. 16 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

250 g weiche Butter
200 g gesiebter Staubzucker
1 Prise Salz
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
3 Eier (Größe M)
350 g glattes Mehl
2 KL Dr. Oetker Backpulver
2 EL Semmelbrösel
1/8 l Milch

Zum Belegen:

8 kleine geschälte, entkernte Äpfel

Füllung:

100 g geriebene Mandeln
100 g Rosinen
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum
3 EL Wasser

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Salz und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darüber sieben und mit Bröseln und Milch mit dem Kochlöffel unterrühren.

2 Zum Belegen:

1/3 der Masse in eine befettete, mit Bröseln ausgestreute Springform (24 cm Ø) füllen und glatt streichen. Die Äpfel auf die Masse legen.

3 Füllung:

Für die Füllung Mandeln mit Rosinen, Aroma und Wasser vermischen und die Äpfel damit füllen. Die übrige Füllung unter den Teig mischen, auf den Äpfeln verteilen und glatt streichen.

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 70 Minuten



Dr. Oetker Österreich

- 4 Den Kuchen in der Form erkalten lassen, vorsichtig aus der Form nehmen und mit Staubzucker bestreuen.

