

## Rezept

# Apfel-Krokant-Kranz mit Cranberrys

Ein Rezept von Apfel-Krokant-Kranz mit Cranberrys, am 10.06.2023

## Zutaten

<b>600 g</b> Äpfel (z. B. Idared) fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	<b>2 EL</b> Zitronensaft
<b>250 g</b> weiche Butter	<b>80 g</b> getrocknete Cranberries
<b>1 Pck.</b> Vanillezucker	<b>200 g</b> Rohrohrzucker
<b>300 g</b> Mehl	<b>3</b> Eier
<b>1 Pck.</b> Backpulver	<b>50 g</b> Speisestärke
<b>150 g</b> Haselnusskrokant Semmelbrösel für die Form	<b>200 g</b> Sahne Fett für die Form Puderzucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kranzform / Springform mit Rohrboden von 26 cm Ø (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit**  
Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

## Zubereitung

1. Äpfel schälen, achteln und das Kerngehäuse entfernen (z. B. mit einem Apfelteiler). Die Achtel in 1 - 2 cm große Stücke schneiden. Mit Zitronensaft, Zitronenschale und Cranberrys vermischen. Den Backofen auf 180° vorheizen.
2. Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier einzeln je ca. ½ Min. unterschlagen. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen, abwechselnd mit der Sahne rasch unterrühren. Apfelmischung und 100 g Krokant sorgfältig unterheben.
3. Die Form einfetten und mit Semmelbröseln austreuen. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) ca. 70 Min. backen, nach ca. 45 Min. mit Backpapier abdecken. Den fertigen Kuchen noch ca. 30 Min. im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Herausnehmen, ca. 20 Min. abkühlen lassen, dann vorsichtig stürzen. Die Oberfläche noch warm mit dem übrigen Krokant bestreuen, etwas andrücken. Den Apfel-Krokant-Kranz auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.