

Rezept

Bratapfel-Toffifee-Schnitten

Ein Rezept von Bratapfel-Toffifee-Schnitten, am 30.09.2023

Zutaten

Für den Keksboden

- | | |
|---------------------------|---|
| 350 g Mehl | 100 g Zucker |
| 1 Ei (Gr. M) | 1/2 Schale einer ungespritzten Zitrone |
| 250 g kalte Butter | |

Für die Bratäpfel

- | | |
|--------------------|----------------------|
| 1 kg Äpfel | 1 Bio-Zitrone |
| 5 EL Zucker | |

Für Deko und Toffeecreme

- | | |
|------------------------------|--------------------------|
| 50 g Mandelstifte | 250 g Butter |
| 6 EL Zuckerrübensirup | 400 g Schlagsahne |
| 300 g Crème fraîche | |

Rezeptinfos

Portionsgröße 20 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für den Keksboden Mehl, Zucker, Ei, etwas Zitronenschale und die Butter erst mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten und dann in Frischhaltefolie ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Backofen vorheizen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C/Gas: s. Hersteller). Eine Backform (entweder quadratisch ca. 24x24 cm oder eine runde Springform Ø 26 cm) fetten und mit Mehl bestäuben. Teig in der Form zu einem Boden andrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Anschließend im heißen Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen und abkühlen lassen.

3. Für die Bratäpfel Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Zitrone auspressen. Äpfel mit Zitronensaft, 2 EL Zucker und restlicher Zitronenschale in einer ofenfesten Form vermengen.

4. Äpfel im Backofen bei 175° ca. 20 Minuten weich schmoren. In der Zwischenzeit Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett unter ständigem Wenden goldbraun rösten, herausnehmen und auskühlen lassen. Für die Toffeecreme Butter, Sirup und Sahne in einem Topf aufkochen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten sämig einkochen. Anschließend 4 EL davon mit den Mandelstiften verrühren und auf Backpapier auskühlen lassen. Etwas Toffee für die Deko in einer Schale beiseite stellen

5. Gebackene Äpfel auf dem Keksboden verteilen, restliche warme Toffeemasse darauf verteilen und abkühlen lassen. Kuchen und Toffeemandeln ca. 1 Stunde kalt stellen.
-
6. Creme Crème fraîche und restlichen Zucker mit dem Rührgerät ca. 1 Minute aufschlagen. Auf dem Kuchen verteilen. Toffeemandeln darüberstreuen und mit Toffeefüllung bespritzen. Kuchen in Schnitten schneiden und mit einem Toffifee dekorieren.