Rezept

Bratapfelkuchen

Ein Rezept von Bratapfelkuchen, am 28.05.2025

Zutaten

250 g	glutenfreies Mehl, hell
100 g	Zucker
8-9	kleine Äpfel (z. B. Boskop)
50 g	gehackte Mandeln
4 EL	Rum (ersatzweise 1/2 Fläschchen Rumaroma + 5-6 EL Wasser)
750 ml	Sahne
50 g	Mandelblättchen
1	Ei (Größe M)
100 g	Zucker
1/2 Päckchen	Backpulver
150 g	weiche Butter
	Saft von 1 Zitrone
200 g	Marzipanrohmasse
20 g	gemahlene Mandeln
1 Päckchen	Vanillepuddingpulver
1 Päckchen	Vanillezucker
1-2 EL	Puderzucker
	Salz
	Auflaufform (ca. 20 x 30 cm); Fett und glutenfreie Semmelbrösel für die Formen; glutenfreies Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 CM Ø (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Zucker, Ei, 1 Prise Salz und die Butter in Flöckchen dazugeben. Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten, zum Schluss mit den Händen zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.

2. Für die Füllung die Äpfel schälen, Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen und die Äpfel in eine Schüssel mit Zitronenwasser geben.

3. Gehackte Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen. Das Marzipan in kleine Stücke schneiden, mit dem Rum und den gerösteten Mandeln verkneten.

4. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Auflaufform fetten. Die Äpfel abtropfen lassen, mit der Marzipanmasse füllen und in die Form setzen. Im vorgeheizten Backofen (Mitte) ca. 12 Min. braten, etwas auskühlen lassen.

5. Springform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.

6. Den Teig auf einer mit glutenfreiem Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 4 cm größer als die Form ausrollen, in die Form drücken, dabei einen hohen Rand formen und den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die gemahlenen Mandeln daraufstreuen. Äpfel von der Mitte aus auf den Teigboden setzen.

7. Ofentemperatur auf 170° (Umluft 150°) reduzieren. Für den Guss Puddingpulver mit 100 ml Sahne, dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren. Restliche Sahne aufkochen, Puddingpulver unter Rühren zufügen, erneut aufkochen und eindicken lassen. Den Pudding gleichmäßig über den Äpfeln verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen (Mitte) 75-90 Min. backen. Über Nacht in der Form auskühlen lassen.

8. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Vor dem Servieren über den Kuchen streuen und diesen mit Puderzucker bestäuben.