

Rezept

Bratapfelkuchen mit ganzen Äpfeln

Ein Rezept von Bratapfelkuchen mit ganzen Äpfeln, am 27.06.2026

Zutaten

120 g Butter	120 g Zucker
1 Prise Salz	1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier	200 g Mehl (Typ 405)
2 TL Backpulver	3 EL Milch
Abrieb einer halben Bio-Zitrone	1 Prise Zimt
200 g Marzipan	50 g Rosinen
2 EL brauner Zucker	2 EL Mandelblättchen
8 Äpfel	Puderrucker zum Bestäuben
etwas Butter zum Einfetten der Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße 10 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 371 kcal, 15 g F, 5 g EW, 52 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Backform mit etwas Butter einfetten.
2. Für den Boden Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker miteinander schaumig rühren. Eier nacheinander dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und unter die Masse heben. Milch ebenfalls hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Zitronenabrieb mit Zimt mischen und zum Schluss unter den Teig rühren.
3. Marzipan grob hacken. Mit Rosinen, braunem Zucker und den Mandelblättchen mischen. Die Hälfte der Masse unter den Teig rühren. Die andere Hälfte beiseite stellen.
4. Äpfel schälen und mit einem Apfelausstecher entkernen. Die zweite Hälfte der Marzipan-Rosinenmasse vorsichtig in die Mitte der Äpfel drücken.
5. Kuchenteig in die Springform füllen und anschließend die gefüllten Äpfel leicht in den Teig drücken. Bratapfelkuchen im heißen Backofen ca. 60 Minuten backen. Nach ca. 40-45 Minuten mit Alufolie abdecken, damit die Äpfel nicht zu dunkel werden. Vor dem Servieren auskühlen lassen und mit Puderrucker bestreuen.