Rezept

Bratapfeltorte

Ein Rezept von Bratapfeltorte, am 29.05.2025

Zutaten

4	Eier
200 ml	Öl
200 g	gemahlene Haselnüsse
1 Päckchen	Backpulver
6	mittelgroße Äpfel
40 g	weiche Butter
1 TL	Zimtpulver
800 g	Sahne
4 Päckchen	Sahnesteif
25 g	Puderzucker
250 g	Zucker
200 ml	Apfelsaft
300 g	Mehl
	Fett und Semmelbrösel für die Form
100 g	gemahlene Haselnüsse
5 EL	Honig
2 EL	+ 1 TL Rum
3 Päckchen	Vanillezucker
100 g	Marzipanrohmasse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen, die Form einfetten und mit Semmelbröseln bestreuen.

2. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Apfelsaft dazugeben. Nüsse, Mehl und Backpulver rasch unterrühren. Den Teig in die Form füllen. Im Backofen (unten, Umluft 180°) 45-50 Min. backen. Den Boden herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Äpfel waschen und abtrocknen, mit dem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen. Nüsse, Butter, Honig, ½ TL Zimtpulver und 2 EL Rum verrühren. Die Äpfel damit füllen und in eine Auflaufform setzen. Im Backofen (unten, Umluft 140°) ca. 35 Min. braten. Die Äpfel herausnehmen und abkühlen lassen.

4. Den Boden einmal quer teilen. Den Tortenring um den unteren Boden stellen. Die Bratäpfel quer halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf den unteren Boden setzen. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen, zwei Drittel davon auf den Äpfeln verteilen. Den oberen Boden auflegen und mit restlicher Sahne bestreichen.

5. Die Marzipanrohmasse mit Puderzucker und 1 TL Rum verkneten. Zwischen Frischhaltefolie ca. 3 mm dick ausrollen, mit einem Plätzchenausstecher beliebige Formen ausstechen. Die Marzipan-Deko auf die Torte legen, leicht andrücken und mit übrigem Zimtpulver bestreuen.