

Bratapfelkuchen



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten für die Äpfel:

9 kleinere Äpfel
150 g gehackte Haselnüsse
1 TL Zimt
60 g Honig
4 EL Rum
60 g weiche Butter
Butter für die Backform

Für den Teig:

250 g weiche Butter
150 g Zucker
2 EL Vanillezucker
4 Eier
200 g Mehl
200 g gemahlene Haselnüsse
3 TL Backpulver
1 TL Zimt
1 Msp. Nelken, gemahlen
1 Prise Salz
Staubzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Äpfel waschen, einen Deckel abschneiden und das Kernhaus z.B. mit einem Kugelausstecher entfernen.

Nüsse mit Zimt, Honig, Rum und Butter verkneten, in die Äpfel füllen und in eine gefettete Auflaufform setzen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Die Backform (ca. 25 x 25 cm) mit Backpapier auskleiden. Die Butter mit dem Rührgerät schaumig schlagen, bis sie Spitzen zieht. Nach und nach den Zucker sowie Vanillezucker unter Rühren zugeben und so lange rühren, bis er nicht mehr knirscht.

Eier aufschlagen und nacheinander unterrühren. Alles sehr schaumig rühren (ca. 5 Minuten lang).

Das Mehl mit den Nüssen, dem Backpulver, den Gewürzen und dem Salz vermischen. Die Mehlmischung in 2-3 Portionen unter die Buttermasse rühren und mit den Knethaken des Rührgerätes rasch unterrühren (zu langes Rühren macht den Teig zäh). In die Backform füllen und glatt streichen.

Die Bratäpfel darauf verteilen und in den Teig drücken, sodass nur noch der Deckel sichtbar ist. Im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Danach abkühlen lassen, mithilfe des Backpapiers aus der Form heben und lauwarm oder ausgekühlt mit Staubzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Backen wünscht Ihnen Hans Toberer