



Hier und heute

Bratapfelkuchen mit Schmand

Beim Geruch von Bratapfel und Zimt kommt Weihnachtstimmung auf. Theresa Knipschild macht einen köstlichen Kuchen draus.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine Springform 26 cm

Zutaten für den Mürbeteig

- 150 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630 + etwas für die Arbeitsfläche
- 70 g kalte Butter
- 40 g Puderzucker
- 1 Ei
- 2 Prisen Salz
- ¼ TL Lebkuchengewürz (selbstgemacht s. Rezept Lebkuchenhaus)

Zutaten für die Puddingschmandfüllung

- 500 ml Milch
- 70 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 20 g Speisestärke
- 1 Prise Salz
- ½ Vanilleschote
- 200 g Schmand
- 300 g Äpfel z. B. säuerliche Äpfel
- ½ TL Lebkuchengewürz
- 100 g gehobelte Mandeln
- 2 TL Zimt-Zucker

Zubereitung

Pudding nach Packungsanweisung kochen. Mit Frischhaltefolie direkt an der Oberfläche abdecken und vollständig abkühlen lassen.

Zutaten für den Mürbeteig zügig verkneten. In Folie oder einer Frischhaltebox ca. 60 Minuten kaltstellen.

Die Äpfel schälen, in Würfel schneiden. Mit Orangensaft und Lebkuchengewürz benetzen. Den Boden einer Springform mit Backpapier beklemmen und den Mürbeteig in die Form drücken.

Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Den Pudding glattrühren, mit Schmand und Speisestärke klümpchenfrei verrühren. Äpfel unter die Masse heben und auf den Mürbeteig geben. Masse glattstreichen und den Kuchen für ca. 30 Minuten backen. Falls der Kuchen zu dunkel wird, die Temperatur runterstellen. Nach 30 Minuten Mandeln und Zimt-Zucker auf den Kuchen geben und zehn Minuten weiterbacken. Der Kuchen sollte beim Rütteln nicht mehr flüssig sein, ansonsten etwas länger backen.

Tipp: Kuchen kann auch auf einem Backblech gebacken werden. Dann die Zutatenmenge verdoppeln.