

Bratapfelkuchen vom großen Ofenzauberer:

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten für den Teig:

- 250g Butter
- 2 Eier
- 250g Quark
- 150g Zucker
- 1 Päck. Vanillezucker
- 460g Mehl
- 1 TL Backpulver

Zutaten für die Füllung:

- 6 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop),
- 1 Päckchen Marzipan
- 50g Rosinen
- 50g Mandelstifte
- 1 TL Zimt
- 100g brauner Zucker
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und **4 Min./ Teigknetstufe** vermengen.

Anschließend den Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Teig halbieren und die erste Hälfte auf dem großen Ofenzauberer ausrollen.

Die Äpfel mit dem Ausstecher entkernen und schälen. Jeden Apfel einmal mittig durchschneiden, so dass ein Loch zum Befüllen bleibt. Mit der Schnittfläche auf den ausgerollten Teig legen.

Das Marzipan in kleine Stücke brechen, mit den Rosinen und Mandelsplittern vermengen und in die Löcher der Äpfel füllen. Zucker und Zimt mischen und etwas auf die gefüllten Apfelhälften streuen.

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

Zweite Teighälfte auf der Backmatte ausrollen und als Decke über die Äpfel legen. Vorsichtig zwischen den Äpfeln runterdrücken, dass die Teigdecke den Teigboden berührt.

Eigelb mit Milch verrühren und die Oberfläche damit bepinseln.

In den vorgeheizten Backofen geben und **ca. 50 Minuten backen.**

Kurz etwas abkühlen lassen und dann in Quadrate mit je einer Apfelhälfte schneiden. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Tipp: Dazu passt Vanille- oder Walnusseis und Vanillesoße.



Sibylle Hansen

Selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn

Eichenweg 55

33178 Borcheln

Mobil: 0175 2454 082

Mail: beraterin-hansen@web.de

Shop: www.hansen.shop-pamperedchef.de

www.einfachkochenundbacken.de