



Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann

Freitag, 10.01.2025

Bratapfelkuchen mit ganzen gefüllten Äpfeln

Für 12 Stücke

Zutaten:

Für die Bratäpfel:

6 kleine säuerliche Äpfel
30 g getrocknete Cranberrys
70 g gehackte Haselnüsse
50 g flüssiger Honig
0,5 TL gemahlener Zimt
30 g zimmerwarme Butter

Für den Kuchenteig:

250 g zimmerwarme Butter
150 g Zucker
4 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl (Type 405)
200 g gemahlene Haselnüsse
3 TL Backpulver
1 TL gemahlener Zimt
etwas Salz

Außerdem:

ofenfeste Form
Backpapier für die Form
Apfelausstecher
Springform (Ø 26 cm)
Butter oder Backpapier für die Springform
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. **Für die Bratäpfel** den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine ofenfeste Form mit Backpapier auslegen.
2. Die Äpfel abbrausen, trocknen und jeweils einen Deckel abschneiden, beiseitelegen. Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher aus den Äpfeln stechen.
Stefanies Tipp: Für dieses Rezept sollten die Äpfel in etwa gleichgroß sein, damit sie sich in der Garzeit nicht unterscheiden. Damit die Füllung beim Abkühlen der Bratäpfel nicht ausläuft, kann man die untere Seite der ausgestochenen Äpfel mit einem Stück Kerngehäuse "stopfen".
3. Cranberrys mit einem großen Messer fein hacken und in eine Schüssel geben.
4. Nüsse, Honig, Zimt und Butter zugeben, mit einem Löffel mischen und in die Äpfel füllen. Äpfel in die vorbereitete Form setzen. Ohne Deckel im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 20 Minuten backen.
5. Bratäpfel in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen.
6. **Für den Kuchenteig** eine Springform (Ø 26 cm) fetten oder mit Backpapier auslegen.
7. Butter und Zucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 8 Minuten hellcremig rühren. Eier einzeln jeweils 1 Minute unterrühren.
8. Mehl, Nüsse, Backpulver, Zimt und 1 Prise Salz in einer weiteren Schüssel mischen, zur Buttermischung geben und kurz und kräftig zu einem glatten Teig verrühren.



9. Den Teig in der vorbereiteten Form glattstreichen. Die Bratäpfel (ohne Deckel) vorsichtig in den Teig drücken.
 10. Den Kuchen in der Form im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 15 Minuten backen.
 11. Die Apfeldeckel auf die Äpfel setzen und weitere 25 Minuten backen.
 12. Eine Stäbchenprobe machen und den Kuchen in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen.
- Stefanies Tipp:** Für eine Stäbchenprobe stechen Sie mit einem Holzstäbchen in den Kuchen und ziehen es wieder heraus. Klebt Teig am Stäbchen, backen Sie den Kuchen weitere 5 Minuten und wiederholen die Probe. Wenn kein Teig am Stäbchen haftet, ist der Kuchen durchgebacken.
13. Bratapfelkuchen aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben.