

## Sonntagskuchen

Gesa Kohlenbach

Freitag, 17.12.2021

Bratapfel-Marzipan-Torte

Für 16 Stück

### Zutaten:

#### Für den Teig:

6 Eier (Größe M)  
300 g Zucker  
1 Prise Salz  
375 g Walnusskerne, gemahlen  
0,5 TL Zimt, gemahlen

#### Für die Creme:

625 g Schlagsahne  
250 g Marzipanrohmasse  
0,5 TL Vanillemark  
60 g Puderzucker  
3 TL San-apart  
500 g Mascarpone  
2 EL Amaretto

#### Für die Bratapfelfüllung:

4 Äpfel, frisch  
1 EL Öl  
50 g Aprikosen, getrocknet  
50 g Cranberrys, getrocknet oder frisch  
1 EL Honig  
1 TL Zimt  
200 ml Apfelsaft  
10 g Speisestärke

#### Für die Garnierung:

100 g Zucker  
50 ml Wasser  
100 g Cranberrys, getrocknet oder frisch  
4 Zweige Rosmarin

#### Außerdem:

1 Springform (Ø 28 cm)  
Backpapier für die Form  
1 Tortenring (Ø 28 cm)

#### Zubereitung:

1. Für den Boden den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 28 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker in eine Rührschüssel geben und aufschlagen. Das Eiweiß mit dem Salz in einer anderen Rührschüssel mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. Eiweißmasse unter die Eigelbmasse heben und die gemahlene Walnüsse und Zimt kurz unterrühren.
3. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen 40–50 Minuten backen. Mit einer Stäbchenprobe prüfen, ob der Boden fertig gebacken ist und herausnehmen. Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



**Unser Tipp:** Die Böden werden gleichmäßiger, wenn der Teig auf 3 Springformen (Ø 28 cm) verteilt und gebacken wird. Die Backzeit reduziert sich dann je Boden auf 20–25 Minuten.

4. Für die Creme das Marzipan würfeln. Mit 275 g Sahne und Vanillemark in einen Topf geben und verrühren. Alles unter Rühren erwärmen, bis eine homogene Masse entsteht. Die Marzipansahne in eine flache Schüssel umfüllen und abgedeckt kalt stellen.
5. In der Zwischenzeit für die Bratapfelfüllung die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen. Äpfel darin kurz andünsten. Aprikosen, Cranberrys, Honig sowie Zimt hinzugeben und mit 150 ml Apfelsaft ablöschen. Die Stärke mit dem übrigen Apfelsaft verrühren. Zur Apfelmasse geben, unterrühren und Füllung 1 Minute aufkochen bzw. kurz eindicken lassen. Abkühlen lassen.
6. Für die Creme die übrige Sahne (350 g) mit Puderzucker und San-apart steif schlagen. Die Mascarpone glatt verrühren. Nach und nach die Marzipan-Sahne-Mischung und den Amaretto unterrühren. Anschließend die steif geschlagene Sahne unterheben.
7. Den Boden waagrecht zweimal durchschneiden, sodass drei Böden entstehen. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen. Den Tortenring um den Boden stellen. Ein Drittel der Marzipancreme darauf verteilen. Die Bratapfelfüllung auf der Creme verteilen.
8. Den zweiten Boden auflegen. Erneut ein Drittel der Creme darauf verteilen. Den letzten Boden auflegen. Torte abgedeckt ca. 2 Stunden kaltstellen und fest werden lassen. Übrige Creme für die Garnierung beiseitestellen.
9. In der Zwischenzeit für die Garnierung 50 g Zucker und Wasser in einen kleinen Topf geben, aufkochen und 3–4 Minuten köcheln lassen. Den übrigen Zucker auf einen Teller geben. Die Cranberrys und die Rosmarinzweige kurz in die Zuckerlösung tauchen und abtropfen lassen. Sofort im übrigen Zucker wälzen, bis sie rundherum bedeckt sind.
10. Zum Servieren Tortenring lösen und abheben. Die Torte rundherum mit der übrigen Marzipancreme einstreichen. Mit gezuckerten Cranberrys und Rosmarinzweigen dekorieren.