

In der Winterzeit und besonders im Advent und zu Weihnachten werden Bratäpfel im Ofen gebrutzelt. Der wunderbare Duft zieht durch die Wohnung und sorgt für Ruhe und Gemütlichkeit. Kräuterfrau Marianne Frielingsdorf empfiehlt vor allem zum geselligen Nachmittagskaffee in der Weihnachtszeit einen Bratapfelkuchen, der mit einem Klecks Sahne oder einer Kugel Vanilleeis noch besser schmeckt und schnell und einfach zu machen ist:

Weihnachtlicher Bratapfelkuchen:

330 Gramm Dinkelmehl
140 Gramm Zucker
½ Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
130 Gramm Butter
1 gestr. Teelöffel Zimt

Alle Zutaten mit dem Mixer verrühren. Es entsteht kein fester Teig, sondern eine krümelige, beinahe staubige Masse. 2/3 des Gemisches in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben, gut verteilen und kräftig andrücken. Dabei einen Rand hochziehen.

8-10 kleinere Äpfel (z.B. Boskop)
200 Gramm Marzipan
100 Gramm Mandelblättchen

Mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse auf den Äpfeln entfernen und die Löcher mit Marzipan füllen. Das restliche Marzipan fein zerkleinert auf dem Teig verteilen, die gefüllten Äpfel daraufsetzen. Sollten die Äpfel zu groß sein, können sie auch als Hälfte oder Stücke aufgelegt werden. Wichtig ist, dass sie mit Schale verwendet werden, denn das sorgt für das besondere Aroma.

Der restliche Teig wird über die Äpfel verteilt und mit Mandelblättchen bestreut.

Im Backofen, bei 180 Grad, ca. 40 Minuten backen.

Sollten die Mandelblättchen zu dunkel werden, mit etwas Backpapier abdecken.

Foto: Marianne Frielingsdorf