

KUCHENGLÜCK

Bratapfelkuchen



ZUTATEN

Für den Teig:

3 Stk. Eier (Gr. M)
1 Prise Salz
80 g Zucker

125 g KOMEKO KUCHENGLÜCK

25 g Buchweizenmehl
1 TL Backpulver
100 g Sonnenblumenöl
2 Pck Vanillezucker

Sonstige:

6 kleine säuerliche Äpfel (z.B. Elstar / Boskop)
Etwas Zitronensaft
50-100 g Marzipan
Sultaninen, Walnüsse, etwas Rum, Zimt
Gehobelte Mandeln zum Bestreuen
Puderzucker



ZUBEREITUNG

1. Eine Springform (Ø 22 cm) gut einfetten.
2. Äpfel schälen und aushöhlen anschließend mit Zitronensaft beträufeln.
3. Marzipan mit etwas Rum und Zimt weichmachen. In den Apfel die Sultaninen und Walnüsse geben und mit der Marzipanmasse verschließen.
4. 3 Eier und 100 g Zucker mit dem Schneebesen des Rührgerätes oder in der Küchenmaschine ca. 6 min. cremig schlagen. **125 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**, 25 g Buchweizenmehl und 1 TL Backpulver mischen und kurz unter die Eiermasse heben. 100 g Sonnenblumenöl zugießen und ebenfalls kurz unterheben. Teig in die Form streichen und die Äpfel in gleichen Abständen in die Masse drücken.
5. Im vorgeheizten Backofen (Ober- / Unterhitze 220 °C) 15 min anbacken, die Temperatur auf 180 °C senken, den Kuchen mit Backpapier abdecken und mindestens 45 min. weiter backen. Zum feststellen ob der Kuchen durchgebacken ist, Stäbchenprobe vornehmen.
6. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen.

