

# KOCH BIBLIOTHEK

## Schleswig - Holstein

Im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, 23554 Lübeck, I.OG, Tel. 0171-9073606

Immer am Dienstag ab 10.00 Uhr, oder nach Vereinbarung

[www.kochbuchbibliothek-sh.de](http://www.kochbuchbibliothek-sh.de)

### *Kaffeestuuw Weihnachtszeit*

### *Bratapfelkuchen mit Marzipan*

**Zutaten:** Butter zum Einfetten der Form, 120 weiche Butter, 100 Gramm Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 4 Eier, 200 Gramm Mehl, ½ Päckchen Backpulver, 45 Milliliter Milch, Zimt

**Füllung:** 150 Gramm Marzipan Rohmasse, 40 Gramm Rosinen, 30 Gramm brauner Zucker, 2 Esslöffel Mandelblättchen, 6 Boskoop oder Cox Orange Äpfel, Puderzucker zum Bestäuben

- Backofen Ober/Unterhitze auf 175 Grad vorheizen
- Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren
- Step by step die Eier zugeben
- Mehl und Backpulver sieben und unter die Butter-Zucker-Eier Mischung rühren
- Milch zugeben und verrühren
- Zum Schluss den Zimt nach Geschmack unterrühren
- Marzipan Rohmasse in grobe Stücke schneiden
- Mit den Rosinen, Mandeln und braunem Zucker vermischen
- Davon die Hälfte unter den Rührteig mischen
- Äpfel schälen, entkernen – Äpfel müssen ganz bleiben
- Rest der Marzipan-Rosinen Mischung in die Äpfel füllen
- Teig in die gefettete Backform füllen
- Äpfel gleichmäßig kreisförmig auf die Teigmasse setzen
- Im Backofen ca. 60 Minuten backen
- Sollten die Äpfel zu dunkel werden, nach ca. 40 Minuten mit Alufolie abdecken