

Bratapfelkuchen

Zutatenliste:

250g	Mehl
2 EL	Kakao
100g	Zucker
125g	Butter
1	Ei
7-9	kleine Äpfel
100g	Marzipan
50g	gehackte Walnüsse
2-3 EL	Preiselbeeren
500g	Sahne
250ml	Milch
1,5	Päckchen Vanillepuddingpulver
125g	Zucker
80g	gehackte Walnüsse
1 EL	Zucker
	Puderzucker



Zubereitung:

1. Aus Mehl, Kakao, Zucker, Butter und dem Ei einen Mürbteig herstellen. Davon zwei Drittel des Teiges für den Boden einer mit Backpapier ausgekleideten Springform verwenden. Den restlichen Mürbteig zu einer Rolle formen und als Rand an die Form drücken. 30 Minuten kühl stellen.
2. Die Äpfel schälen, das Kernhaus ausstechen und auf den Teig stellen. Das Marzipan klein schneiden. Mit den Nüssen und den Preiselbeeren mischen und in die Äpfel füllen.
3. Einen Pudding aus Sahne, Milch, Puddingpulver und Zucker herstellen, über die Äpfel gießen und 70 Minuten bei 160 Grad Umluft backen.
4. Walnüsse und Zucker mischen und 15 Minuten vor Ende der Backzeit über den Kuchen streuen.
5. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.