

Bratapfel-Hefekuchen

Ihr Lieben
Heute habe ich ein einfachen Hefekuchen
passend zur Vorweihnachtszeit etwas
aufgepimpt und mit einer leckeren
Bratapfelfüllung gefüllt.



Zutaten:

für den Hefeteig:

500g Mehl
1/2 Würfel Hefe (alt. 1 Pck. Trockenhefe)
70g Zucker
80 weiche Butter
1 Ei (M)
1 Prise Salz
1 TL Vanillearoma (alt. Vanilleschote oder Vanillezucker)
215 ml lauwarme Milch

für die Bratapfelfüllung:

3 Äpfel (z.B. Boskop)
1/2 Bio Zitrone (Schalenabrieb und Saft)
30g Vanillezucker
1 TL Zimt
200g Marzipan-Rohmasse
1 EL Rum
2 EL Milch
60g gehackte Mandeln
100g Rosinen

zum bestreichen:

1 Ei
etwas Milch

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Mehl in eine Rührschüssel geben, in die Mitte eine Mulde formen, lauwarme Milch, Hefe und etwas Zucker hinein geben und mit einer Gabel verrühren, bis sich die Hefe etwas gelöst hat. Die Hefemilch nun mit etwas Mehl vom Rand bedecken, Schüssel abdecken und 10 Minuten ruhen lassen.

Nun die weiche Butter in kleinen Stücken, sowie das Salz auf den Rand geben, restlicher Zucker, Vanillearoma und Ei dazu geben und mit dem Knethaken etwas 10 Minuten bei kleiner Geschwindigkeit verkneten.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen rund formen und in die Schüssel zurück geben und abgedeckt 1,5 bis 2 Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen.

In der Zwischenzeit kann die Füllung zubereitet werden. Hierzu wird das Marzipan mit der Milch und dem Rum mit einer Gabel vermischt, bis eine weiche streichfähige Masse entstanden ist.

TIPP: Wer auf Rum verzichten möchte, kann diesen durch weitere Milch ersetzen

Äpfel schälen, entkernen und in kleinen Würfel schneiden. Zusammen mit Zitronenschalenabrieb, dem -saft, Vanillezucker und Zimt in einen Kochtopf geben und unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten weich kochen, anschließend zu der Marzipanmasse geben, Mandeln und Rosinen zugeben und alles vermischen.

Nach der Ruhezeit des Teiges (er sollte deutlich aufgegangen sein), diesen auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Strang von etwa 50 cm formen. Aus diesem Strang 13 gleichgroße Teiglinge abstechen und jedes zu einer Kugel formen.

Die Kugeln müssen nun nochmal 15 Minuten abgedeckt ruhen, bevor sie rund ausgerollt und gefüllt werden. Hierzu etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben, eine Kugeln nehmen, etwas flach drücken und mit einem Nudelholz rund (ca. 12 - 14cm Durchmesser) ausrollen. 1 EL der Bratapfelfüllung in die Mitte geben und auf einer Seite bis zur Mitte einmal einschneiden und rund aufrollen.

Die Teigrosen in eine gefettete 26cm Springform geben -> 9 Stück am Rand verteilen und 4 Stück in die Mitte aufrecht stellen. Die Springform mit einem Tuch abdecken und eine halbe Stunde ruhen lassen.

Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nach dieser letzten Ruhezeit das Ei mit etwas Milch verquirlen und die Oberfläche einstreichen des Bratapfelkuchens damit bestreichen und für etwa 25 Minuten backen. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen und mit etwas Puderzucker bestreuen und servieren.

viel Spaß beim Nachbacken!
Eure Nicole