



MARZIPAN-BRATAPFELKUCHEN

ZUTATEN FÜR CA. 18 STÜCK:

Zubereitungszeit: 60 min.

100 g Niederegger Sahne-Nougat	160 g feiner Kristallzucker
250 g Cranberries	1 Pckg. Bourbon Vanillezucker
3 El Niederegger Marzipan Liqueur	4 Eier, Grösse M
60 g brauner Zucker	50 ml Sahne (30 % Fett)
6 kleine Äpfel (Elstar, ca. 800 g)	2 El Jamaica-Rum
200 g weiche Butter	450 g Mehl, Type 405
1 TI Lebkuchengewürz	2 TI Backpulver
150 g Niederegger Marzipan Weißbrot	1 El Puderzucker

ZUBEREITUNG:

1. Den Boden einer eckigen Springform (18 x 25 cm) mit Backpapier belegen und den Ring darauf festziehen. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C, Umluft) vorheizen. Den Sahne-Nougat in eine Metallschüssel geben und im Wasserbad bei niedriger Hitze schmelzen.
2. Cranberries mit Marzipanlikör und braunem Zucker in einen Topf füllen. Unter Rühren ca. 2 Minuten aufkochen lassen und beiseite stellen. Die Äpfel waschen und jeweils einen Deckel abschneiden. Das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher herauslösen.
3. Für den Teig die weiche Butter in eine Rührschüssel geben (evtl. in heißes Wasser stellen und die Butter leicht anschmelzen lassen). Die weiche Butter mit den Rührstäben des Handmixers mindestens 3 Minuten cremig schlagen. Lebkuchengewürz zugeben. Marzipan Weißbrot in Scheiben schneiden, 150 g Kristallzucker und Bourbon Vanillezucker zugeben und mindestens 4 Minuten sehr schaumig schlagen. Eier nacheinander zugeben und unterschlagen. Sahne und Jamaica Rum kurz unterrühren.
4. Mehl mit Backpulver vermischen und kurz unter den Teig rühren. Den geschmolzenen Nougat zugießen und marmoriert unter den Teig ziehen.
5. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die Äpfel nebeneinander in den Teig drücken. Die Apfeldeckel abnehmen und die Cranberries in die ausgehöhlten Äpfel verteilen. Die Apfeldeckel aufsetzen.
6. Die Backform in die mittlere Einschubleiste des Ofens schieben. Bei 180°C, Ober-/Unterhitze (160°C, Umluft) ca. 60 Minuten hellbraun backen.
7. Den Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen. Aus der Backform lösen und mit Puderzucker bestreut servieren.

