

WEIHNACHTSBÄCKEREI – BRATAPFELKUCHEN OHNE EI

WEIHNACHTSBÄCKEREI – BRATAPFELKUCHEN OHNE EI

Stellt euch einen Blondie vor – weiße Schokolade, ein unglaublich saftiger Teig und dazu noch eine ordentliche Prise weihnachtliche Aromen. So kommt dieser Bratapfelkuchen ohne Ei aus dem Ofen. Dank Apfelmark, Rosinen und gemahlene Mandeln ist das Ganze ein Kuchen gewordener Bratapfel. Die weihnachtliche Backform ist das i-Tüpfelchen, aber auch in der Kastenform oder in einer Auflaufform (also wie ein Brownie) kann man den Kuchen ganz wunderbar backen. Weihnachtsbäckerei in Kuchenform – nach dem Spekulatiuskuchen scheint das wohl dieses Jahr mein Motto zu werden!



ZUTATEN FÜR EINEN BRATAPFELKUCHEN:

200g weiße Kuvertüre

125ml Rapsöl

250g Zucker

270g Apfelmark

150ml Milch

250g Mehl

80g gemahlene Mandeln

50g Rosinen

3-4 TL Weihnachtsgewürz, gekauft* oder nach diesem Rezept

Backtrennspray oder etwas Öl

etwas Puderzucker

ZUBEREITUNG:

Die Rosinen in der Milch einweichen. Die grob gehackte Kuvertüre und das Öl in einen ausreichend großen Topf geben und schmelzen lassen. Den Zucker und das Apfelmark einrühren.

Mehl, Mandeln und Weihnachtsgewürz mischen und langsam untermengen bis ein dicker gleichmäßiger Teig entsteht. Dann langsam die Milch mit den Rosinen einrühren.

Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.

Die Backform mit Backtrennspray oder Öl einfetten und den Teig hinein füllen.

Den Kuchen für 45-50 Minuten auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben.

Den Bratapfelkuchen in der Form auskühlen lassen und auf einen großen Teller stürzen. Mit etwas Puderzucker bestäuben.



© katha-kocht!

Frohe Weihnachtszeit!

