



BRATAPFELKUCHEN MIT GLÜHWEIN

BAKED APPLE CAKE WITH MULLED WINE

26er Springform / 10 inch springform

Zutaten Teig

100g Mehl
2 TL Backpulver
80g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
100g weiche Butter
1 TL Zimt
1 TL Muskat + ½ TL Ingwer
2 Eier
gehackte Mandeln oder Mandelstifte
200g Marzipan

Zutaten Apfelfüllung

300g Äpfel
1 TL Zitronensaft
2EL Butter
16g Mehl
70ml Apfelsaft
30g weißen Zucker
30g braunen Zucker
1 TL Zimt
1 TL Muskatnuss
Prise Salz

Ingredients Dough

¾ cups flour
2 tsp baking powder
1/3 heaped cup sugar
1 tsp vanilla extract
½ cup softened butter
1 tsp pumpkin spice
2 eggs
chopped almonds
7 oz marzipan

Ingredients Apple Filling

2 ½ cups apples
1 tsp lemon juice
2 tbsp butter
1/8 cup flour
1/3 cup apple juice
¼ cup white sugar
¼ cup brown sugar
1 tsp cinnamon
1 tsp nutmeg
Pinch of salt

Zutaten Sahnefüllung

250g Quark
100ml Sahne
2 Pk Sahnesteif
80g Zucker
1 TL Vanilleextrakt

Zutaten Mulled Wine

eine Flasche Rotwein
1 Orange
½ Zitrone
2 Zimtstangen
2 EL brauner Zucker
1 TL Vanilleextrakt
optional: Nelke und Sternanis

Ingredients Cream Topping

1 cup sour cream
½ cup whip cream
3 tbsp cream stabilizer
1/3 cup sugar
1 tsp vanilla extract

Ingredients Mulled Wine

1 bottle of red wine
1 orange
½ lemon
2 sticks of cinnamon
2 tbsp brown sugar
1 tsp vanillaextract
optional: 1 clove and 1 star anise

Zubereitung Mulled Wine

1. place all ingredients in a big pot and let cook for 45 min on medium heat and serve hot

Zubereitung Kuchen

1. Ofen auf 170 Grad Ober/Unterhitze vorheizen und eine 26er Springform fetten

2. alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen

3. Eier, Butter, Zucker und Vanilleextrakt schaumig schlagen

4. trockenen Zutaten hinzufügen und erneut mixen

5. Marzipan in Stücke pflücken und zum Teig geben

6. Teig in die Springform füllen und glatt streichen

7. gehackte Mandeln über den Teig sprengeln und für ca 20 min backen

Zubereitung Apfelfüllung

1. Mehl anbräunen lassen in einem Topf

2. unter rühren Apfelsaft und Butter hinzufügen

3. Zitronensaft und Äpfel dazugeben und rühren

4. die Zucker und Gewürze unterheben

5. circa 10 min auf mittlerer Hitze kochen lassen, bis die Äpfel etwas weicher werden und sich eine schöne Konsistenz gebildet hat

6. Die Masse vollständig auskühlen lassen vor Gebrauch!

Zubereitung Sahnefüllung

1. Quark, Zucker und Vanilleextrakt in einer Schüssel vermischen

2. Sahne steif schlagen (mit Sahnesteif)

3. Sahne vorsichtig unter Quarkmasse heben und 30 min kalt stellen

Fertigstellen

1. sobald alle Komponenten ausgekühlt sind, den Boden auf ein Cake Board geben und den Ring der Springform wieder um den Kuchen klemmen zum Schichten

2. Apfelfüllung auf den Boden geben und verteilen

3. mit der Cremefüllung bedecken und verteilen, bis eine glatte Oberfläche entstanden ist
4. Kuchen für 60 min kalt stellen bevor der Ring gelöst wird
5. ihr könnt von den gehackten Mandeln welche mit Honig und Wasser karamellisieren und damit den Kuchen dekorieren

Instructions Mulled Wine

1. place all ingredients in a big pot and let cook for 45 min on medium heat and serve hot

Instructions Cake

1. preheat your oven to 350° F and grease a 10inch baking pan
2. place all dry ingredients in a bowl and mix
3. beat eggs, butter, sugar and vanilla until fluffy
4. add dry ingredients and mix again
5. break marzipan into little chunks and add to the batter
6. pour batter into baking pan and spread it so you have an even surface
7. sprinkle some chopped almonds on top and bake for approx 20 min

Instructions Apples

1. let flour brown a little in a pot
2. add apple juice and butter and whisk
3. squeeze in lemon juice, add the apples and stir
4. now fold in the sugars and spices
5. let cook for approx 10 min on medium heat until the apples start to soften a little and you have nice and firm texture
6. let the mixture cool of completely before using it!

Instructions Cream

- 1. place sour cream, sugar and vanilla in one bowl and combine**
- 2. whip cream until it is firm (with cream stabilizer)**
- 3. add whip cream to sour cream and fold in gently and place in fridge for 30 min**

Finishing

- 1. once all the components have cooled off completely, move the cake to a cake board and use the ring of your springform again for layering the cake**
- 2. place the apple filling on the cake and spread**
- 3. top it with the cream filling which you also spread until you have an even surface**
- 4. place cake in fridge for 60 min before opening the ring**
- 5. you can caramelize some of the chopped almonds with honey and water and decorate your cake with them**

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!