

Apfelkuchen aus der gusseisernen Pfanne

Zutaten:

1 Packung fertigen Blätterteig XXL
4 EL braunen Zucker
3-4 Äpfel
1-2 EL Butter in Flocken
2 EL Zimt-Zucker-Mischung
40 g Marzipan gerieben
30 gehackte Mandeln



Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Äpfel mit dem ApfelMax in Stücke schneiden.

Gusseiserne Bratpfanne (30 cm) zu 2/3 aufheizen, dabei den Zucker langsam einrieseln und karamellisieren lassen. Die Äpfel in die Pfanne legen und kurz mitbraten. Die Butter in Flocken auf den Äpfeln verteilen. Mit der Microplane groben Reibe das Marzipan über die Äpfel reiben. Gehackte Mandeln ebenfalls über die Äpfel geben und die Zimt-Zucker Mischung über die Apfelmasse streuen.

Den XXL Blätterteig einmal in der Mitte halbieren und damit die Äpfel in der Pfanne abdecken. An den Rändern gut festdrücken.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20 Min. auf Sichtkontakt backen.

Den fertig gebackenen Kuchen stürzen oder direkt aus der Pfanne servieren.

Verwendete Produkte: Gusseiserne Bratpfanne 30 cm, ApfelMax, Sreufix, Microplane grobe Reibe, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN