

# WEIHNACHTSBRATAPFELTORTE

Friederike  
Storch

## Zutaten

2 Eier	4 Äpfel	400 g Schlagsahne
125 g Zucker (+ 3 EL)	1 Zitrone (Saft)	2 P. Vanillezucker
100 ml Öl	100 g Mandelstifte	2 P. Sahnesteif
575 ml Apfelsaft	50 g Cranberries	Butter (für die Form)
150 g Mehl	2 P. Tortenguss (klar)	Tortenring
100g Haselnüsse (gemahlen)	1 TL Zimtpulver	
1/2 P. Backpulver		

## Zubereitung

Für die **Bratapfeltorte** den Ofen auf 200 °C vorheizen. Form einfetten. Für den Teig Eier und 125 g Zucker dick-cremig schlagen. Öl und 100 ml Apfelsaft unter Rühren dazugeben.

Mehl, Nüsse und Backpulver mischen und unterrühren. Teig in die Form geben.

Im Ofen (unten) 20–25 Minuten backen. Kuchen abkühlen lassen.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und grob raspeln, mit Zitronensaft beträufeln.

Mandelstifte und Cranberries untermischen. Den Tortenring um den Kuchen legen.

475 ml Apfelsaft, 3 EL Zucker und Tortenguss verrühren, nach Packungsangabe einen Guss zubereiten. Die Apfelmasse untermischen. Die Mischung auf dem Kuchen verteilen, im Kühlschrank in ca. 30 Minuten fest werden lassen.

Schlagsahne, Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen, den Kuchen damit bestreichen.

Die **Bratapfeltorte** über Nacht kühl stellen.



## Weihnachtsbäume

100g Vollmilchkuvertüre und 50g Zartbitterkuvertüre grob hacken und in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen.

100g Mandelstifte unter die geschmolzene Kuvertüre rühren.

Verschieden große Sterne auf einem Backpapier aufzeichnen und die Mandelsplittermasse als Stern auftragen. Nach dem Abkühlen die einzelnen Sterne versetzt mit Kuvertüre zusammensetzen. Mit **Staubzucker** als Schnee bestauben.

Den Kuchen mit Zimt bestäuben dabei mit Hilfe einer Schablone verschieden große Sterne aussparen. Zum Schluss die Weihnachtsbäume auf der Torte platzieren.