

Weihnachtlicher Apfelkuchen

Ein weihnachtlicher Apfelkuchen mit Marzipan, Zimt und Raspel Schokolade - verziert mit Zipfelmützen aus Marzipan.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):
Fett

Rührteig:

600 g Äpfel, z. B. Elstar
50 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
200 g weiche Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
300 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 TL gemahlener Zimt
100 g Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter

Zum Verzieren:

200 g Zartbitterschokolade
50 g weiße Schokolade
1 TL Speiseöl
150 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
50 g Puderzucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe Rot

Wie backe ich einen weihnachtlichen Apfelkuchen?:

① Vorbereiten:

Springform fetten. Äpfel schälen und raspeln. Marzipan ebenfalls raspeln. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

② Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine mit Marzipanraspeln in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin, Zimt und Raspelschokolade mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Äpfel unterheben. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Min.

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Kuchen aus der Form lösen. Zartbitterschokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Den Kuchen mit der Schokolade überziehen. Weiße Schokolade mit dem Öl ebenfalls im Wasserbad schmelzen. Marzipan mit Puderzucker verkneten. 1/4 des Marzipans beiseitelegen und den Rest mit roter Back- & Speisefarbe einfärben. Aus dem rotem Marzipan 12 kleine Zipfelmützen formen. Mützen mit dem unteren Rand in die weiße Schokolade tauchen und auf Backpapier trocknen lassen. Aus dem nicht gefärbten Marzipan 12 kleine Bommeln und 24 kleine, flache Ovale als Füße formen (Abb. 1). Die Bommeln auf die Zipfelmützen setzen, die Füße unter die Zipfelmützen setzen. Übrige weiße Schokolade in ein Papierspritztüchchen füllen, die Spitze abschneiden. Gesichter auf die Zipfel spritzen und den Rest über den Kuchen sprengeln. Wenn der weiße Schokoladenguss auf dem Kuchen angezogen ist, die 12 Zipfelmützen gleichmäßig pro Stück verteilen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen lässt sich gut vorbereiten und auch einfrieren.