

# GRANATAPFEL-BRATAPFEL-KUCHEN

---

## *Zutaten Bratäpfel:*

- 4 große** säuerliche Äpfel
- 10 g** Butter
- 1 EL** Zucker
- Rotkäppchen
- Fruchtsecco
- Granatapfel

## *Zutaten Teig:*

- 200 g** Butter (oder Margarine)
- 150 g** Zucker
- 1** Vanillezucker
- Päckchen**
- 1** Backpulver
- Päckchen**
- 4** Eier
- 400 g** Mehl
- 100-125** Rotkäppchen
- ml** Fruchtsecco
- Granatapfel
- 1** Vanille
- Päckchen** Puddingpulver
- 2 EL** Zucker
- 1** Ei
- 20 g** Mandelblättchen
- Puderzucker

## *Zubereitung:*

### **Bratäpfel**

1. Eine Backform oder ein Backblech mit Butter ausfetten
2. Die geschälten Äpfel waagrecht in ca. 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden und die Kerngehäuse ausschneiden. Die Apfel-Scheiben in die Form oder auf das Backblech legen und mit etwas Zucker bestreuen
3. Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel in die Zwischenräume gießen
4. Im vorgeheizten Backofen (bei 240 Grad Celsius oder unter dem Grill) in 20 – 25 Min. leicht braun braten

### **Teig**

1. Ein Backblech (möglichst mit ca. 2cm hohem Rand, 26 x 38 cm oder Springform 28 cm) ausfetten
2. Weiche Butter, Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel mit dem elektrischen Handmixer schaumig rühren. Nach einander Eier zufügen
3. Das mit Backpulver vermischte Mehl und Rotkäppchen Fruchtsecco unterrühren
4. Den Teig glatt auf das Blech streichen
5. Im Backofen (bei 200 Grad Celsius E-Herd, G-Herd Stufe 3, Heißluft / Umluft ca. 160 Grad Celsius) ca. 20 Min. vorbacken
6. In der Zwischenzeit aus Milch, Vanille-Puddingpulver und Zucker einen Pudding kochen. Leicht abkühlen lassen und das Ei unterrühren

7. Auf den vorgebackenen Kuchen den Vanille-Pudding aufstreichen. Die Bratapfelscheiben darauf verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen
8. In weiteren 10–15 Min. zu schöner Farbe backen
9. Abkühlen lassen und in Stücke oder Dreiecke schneiden. Auf einer Kuchenplatte anrichten und mit geschlagener Sahne servieren

## Tipp:

Passt hervorragend zu allen warmen Rotkäppchen Fruchtsecco Verfeinerungen oder zu [Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel mit Gewürzen!](#)

Variation / Deko Tipp: Vor den letzten 10-15 Minuten Backzeit noch ca. 30 g frische Granatapfelkerne mit den Mandelblättchen über den Kuchen streuen.



Zu diesem Rezept empfehlen wir

**Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel**