

Bratapfelkuchen mit Ricotta, Mascarpone und Butter



> 30 Min.



Normal



Vegetarisch



Zubereitung

1. Für den Teig werden Mehl, Backkakao, Zucker, Salz, Backpulver, Wasser und kalte GOLDSTEIG Butter zu einem glatten Teig verknetet. Diesen anschließend in Frischhaltefolie wickeln und kalt stellen.
2. Währenddessen für die Bratapfel-Füllung 2 bis 3 kleine Äpfel in Würfel schneiden und mit Rosinen und grob geraspelttem Marzipan mischen.
3. Für die Käsekuchen-Masse Eier mit Zucker und dem Vanillepuddingpulver verrühren. Den GOLDSTEIG Mascarpone und den GOLDSTEIG Ricotta unterrühren.
4. Nun 2/3 des Mürbeteigs auf Frischhaltefolie kreisrund ausrollen und in einer gefetteten 26-er Springform zu einem Boden mit 4 cm hohem Rand andrücken. Die gemahlene Haselnüsse darauf streuen und die Bratapfel-Füllung sanft hineindrücken. Dann die Käsekuchenmasse einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober/Unterhitze ca. 20 Minuten vorbacken. Währenddessen aus dem übrigen Mürbeteig die Motive ausstechen. Diese nach dem Vorbacken ganz vorsichtig auflegen und den Kuchen für weitere 25 bis 30 Minuten fertig backen.

Zutaten



Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 45 g Backkakao
- 70 g Zucker
- Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Wasser
- 170 g kalte **GOLDSTEIG Butter**

Für die Füllung:

- 2-3 kleine Äpfel
- 70 g Rosinen
- 100 g grob geraspelttes Marzipan
- 50 g gemahlene Haselnüsse

Für die Masse:

- 3 Eier
- 90 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 250 g **GOLDSTEIG Mascarpone**
- 250 g **GOLDSTEIG Ricotta**