



Hier und heute

Bratapfel-Zimtkuchen mit Nussstreusel vom Blech

Dieser Bratapfel-Zimtkuchen von Konditormeister Matthias Ludwigs bringt den Adventsduft direkt in die Küche – mit karamellisierten Äpfeln, Vanillepudding und goldbraunen Nussstreuseln.

Rezept

Bratapfel-Zimtkuchen mit Nussstreusel vom Blech

von Matthias Ludwigs für ein Backblech (circa 30 x 40 cm)

Zutaten für den Hefeteig

- 360 g Weizenmehl, Type 550
- 180 ml Milch, kalt
- 45 g Zucker
- 55 g Butter, weich
- 1 Eiweiß
- 10 g Frischhefe
- 5 g Salz

Zutaten für den Vanille-Pudding

- 140 ml Milch
- 25 g Zucker
- 1 Eigelb
- 15 g Speisestärke
- 10 g Butter
- etwas ausgekratztes Mark aus der Vanilleschote oder Vanillepaste
- 1 Prise Salz

Zutaten für das Bratapfelkompott

- 700 g Äpfel, geschält und gewürfelt
- 100 g Zucker
- 30 g Butter
- 15 ml Zitronensaft
- 10 g Speisestärke
- 2 g Zimt
- 1 g Vanille
- 1 g Salz
- 50 g Rosinen
- 50 g geröstete Mandelstifte

Zutaten für die Nuss-Hafer-Streusel

- 90 g Weizenmehl
- 70 g Zucker
- 75 g Butter
- 25 g Haferflocken, grob
- 20 g Pekannüsse (oder Nüsse nach Wahl)
- 1 g Zimt
- 1 g Salz

Zubereitung

Für den Hefeteig Mehl, Zucker und Salz mischen. Die Hefe zerbröseln und in der Milch lösen. Die Milch-Hefe-Mischung und die Butter mit dem Mehl zu einem elastischen Teig



Hier und heute

kneten. Den Hefeteig circa 20-30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen und dann auf 30 × 40 cm ausrollen oder vorsichtig ausziehen. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und weitere 10-15 Minuten entspannen lassen.

Für das Bratapfelkompott die Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Zucker in einem Topf goldbraun schmelzen. Die Butter zugeben und alles zu einem glatten Karamell rühren. Apfelwürfel einstreuen, kurz in dem Karamell schwenken und mit Zitronensaft ablöschen. Zimt, Vanille und Salz zugeben und alles bei mittlerer Hitze einkochen, bis die Früchte bissfest sind. Die Stärke mit etwas Wasser anrühren, dazugeben und das Kompott 1-2 Minuten köcheln lassen. Rosinen mit den Mandelstiften untermischen und alles abkühlen lassen.

Für den Vanillepudding Milch, Vanille und Salz kurz aufkochen. Das Eigelb mit Zucker und Stärke verrühren und die heiße Milch unter Rühren dazugeben. Alles in den Topf zurückgeben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren leicht andicken lassen. Die Puddingmasse vom Herd nehmen und die Butter einrühren. Mit Frischhaltefolie direkt auf der Oberfläche abdecken und abkühlen lassen. Vor der Verwendung glattrühren, bis die Masse spritzfähig ist.

Tipp: Alternativ kann man auch fertigen, backfesten Pudding verwenden.

Für die Streusel die Nüsse hacken. Mehl, Zucker, Zimt, Haferflocken, Nüsse und Salz mischen. Butter in Stücken unterkneten und alles zu Streuseln reiben. Streusel bis zur Verwendung kalt stellen.

Fertigstellung

Den Teig mit dem Apfelkompott bedecken, den Pudding in einen Spritzbeutel geben und dicke Tupfen in das Kompott spritzen. Die gekühlten Streusel locker und gleichmäßig aufstreuen. Alles nochmal 30–40 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen, damit der Teig aufgehen kann. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-Unterhitze 25-30 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind. Auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen und dann in beliebig große Stücke schneiden