

**Bianka Staudacher gewann mit diesem Rezept in der Kategorie „Torte“ beim ersten Apfelkuchen-Wettbewerb im Oberschwäbischen Museumsdorf Kürnbach**

Oberschwäbisches  
Museumsdorf  
**Kürnbach**

## Bratapfel Naked Cake

### Zutaten für den Mandel-Biskuit

- 6 zimmerwarme Eier
- 150 g Zucker
- 80 g gemahlene Mandeln
- 140 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- etwas gemahlene Vanille / 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Strohrum
- ½ TL Zimt

½ TL von der Pumpkin Spice Gewürzmischung (selbst gemacht aus: 4 TL gemahlener Zimt, 2 TL gemahlener Ingwer, 1 TL gemahlene Nelke, 1 TL gemahlener Muskat, ½ TL gemahlener Piment, ¼ TL gemahlener Kardamom, ¼ TL gemahlener Kurkuma)

### Zutaten für die Bratapfel-Füllung

- 1 kg süß-säuerliche Äpfel (z.B.: Boskop, Elstar)
- 60 g zerlassene Butter
- 240 g brauner Zucker
- etwas Vanillepaste / 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g gehackte Mandeln
- Saft einer ½ Zitrone
- ½ TL Zimt
- ½ TL Pumpkin Spice Gewürzmischung

Den Sud von der Bratapfel-Füllung auffangen und mit 1 EL Strohrum mischen, damit die Böden tränken.

### Zutaten für die Mascarpone-Creme

- 500 g Mascarpone
- 500 g Sahne
- 8 TL SanApart
- 70 g Staubzucker
- Abrieb von 1 Zitrone und 1 Limette

### Zutaten für die Karamell Soße

- 200 g Zucker
- 50 g Butter
- 200 g Sahne

### Zutaten für den Mandelkrokant

- 100 g gehackte Mandeln
- 1-2 EL brauner Zucker

Beide Zutaten in einer Pfanne ohne Fett so lange anrösten, bis der Zucker geschmolzen ist und leicht karamellisiert, auf einem Backpapier verteilen und auf Zimmertemperatur auskühlen lassen.

### Zubereitung des Mandel-Biskuits

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Backform mit 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.



2. Anschließend die gemahlene Mandeln in eine Pfanne ohne Fett geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze goldgelb anrösten. Die Nüsse anschließend auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
3. Die zimmerwarmen Eier mit dem Zucker, dem Salz, dem Strohrum, den Gewürzen und der Vanille in eine Rührschüssel geben und mindestens 10-15 Minuten schaumig aufschlagen.
4. Anschließend das Mehl und Backpulver auf die Eiermasse sieben und gemeinsam mit den gemahlene Mandeln vorsichtig mit einem Schneebesen per Hand unterheben.
5. Den Teig danach in die vorbereitete Backform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen (Stäbchenprobe!).
6. Den Backofen anschließend nicht ausschalten! Dieser wird für die Bratapfel-Füllung weiterverwendet.

### **Zubereitung der Bratapfel-Füllung**

1. Zuerst die Äpfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Die Apfelstückchen mit den restlichen Zutaten in eine Rührschüssel geben und gut miteinander vermischen.
3. Die Bratapfel-Füllung anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen für ca. 15-20 Minuten goldgelb backen.
4. Die Bratapfel-Füllung danach auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

### **Zubereitung der Mascarpone-Creme**

Alle Zutaten in eine hohe Rührschüssel geben und auf mittlerer Stufe so lange aufschlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Achtung: Nicht zu lange oder zu stark schlagen, da die Masse sonst gerinnen könnte.

### **Zubereitung der Karamell Soße**

(Ich habe die Soße in zwei Etappen gemacht, da der Zucker sonst nicht schmilzt, aber verbrennt)

1. Zucker in einen großen **Topf (ca. Ø 26 cm)** geben, damit gerade der Boden bedeckt ist. Den Topf dafür etwas hin und her rütteln, bis die Zuckerschicht dünn und gleichmäßig ist. Butter, Sahne direkt abwiegen und bereitstellen, da während der Zubereitung alles sehr schnell gehen muss.
2. Herd auf mittlerer Stufe einschalten (lieber etwas zu niedrig, als zu hoch). Es dauert vermutlich mehrere Minuten, bis überhaupt etwas zu sehen ist. Dann fängt der Zucker langsam an zu schmelzen. Falls manche Stellen schon bräunlich werden, den Herd unbedingt herunterschalten. Bei diesem Schritt ist es wichtig **NICHT UMZURÜHREN!**
3. Sobald der Zucker vollständig geschmolzen und eine goldene Farbe angenommen hat, die Butter hineingeben und schmelzen lassen. Dann direkt die Sahne hinterher geben und mit einem Kochlöffel verrühren. Falls sich Klümpchen bilden, macht das gar nichts. Einfach auf mittlerer Hitze weiterrühren, bis die Klümpchen wieder geschmolzen sind.

### **Fertigstellung des Bratapfel Naked Cakes**

1. Den abgekühlten Biskuit zwei- bis dreimal waagrecht durchschneiden und um den ersten Boden einen Tortenring stellen. Die Böden tränken.
2. Danach 2-3 EL der Mascarpone-Creme auf dem Boden verstreichen.
3. Anschließend 2-3 EL der Bratapfel-Füllung auf der Creme verteilen, in der Mitte frei lassen und etwas andrücken. Karamell Soße in die Mitte geben sowie über die Bratapfel-Füllung träufeln und mit Mandelkrokant bestreuen.
4. Diese Schritte bis zum Schluss wiederholen und den Naked Cake anschließend für ca. 1-2 Stunden kaltstellen.
5. Die Torte nach der Kühlzeit vorsichtig mit einem Messer vom Tortenring lösen und mit der restlichen Creme dünn einstreichen.
6. Den Bratapfel Naked Cake anschließend dekorieren und genießen.