Advent-Apfelkuchen

Für 12 Stück:



Teig:
300 g Weizenmehl
200 g Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Messerspitze abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1 Ei
1 Teelöffel Lebkuchengewürz
500 g Äpfel
3 Esslöffel Zitronensaft
50 g Raspelschokolade
50 g gemahlene Mandeln
1 Esslöffel Rum

Außerdem:
4 Esslöffel Orangensaft
100 g Marzipanrohmasse
50 g Puderzucker
200 g Schokoladenkuvertüre
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:
Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben. Die Butter klein schneiden und zusammen mit dem Zucker, Salz, Zitronenschale, Ei und dem Lebkuchengewürz darüber geben. Alles verkneten, bis

ein glatter Teig entstanden ist. Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und für kurze Zeit in den Kühlschrank stellen.
Inzwischen die Äpfel waschen, schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft
beträufeln und mit der Schokolade, Mandeln und Rum vermischen.
Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und die Apfelmischung unterkneten. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und verstreichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf der mittleren Einschubleiste etwa 25 Minuten backen.
Für die Verzierung Orangensaft, Marzipanrohmasse und Puderzucker verkneten. Auf einer leicht mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und Sternchen ausstechen.
Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, in eine kleine Plastiktüte füllen, eine winzige Ecke abschneiden und den abgekühlten Kuchen überspinnen. Sofort mit den Marzipansternchen garnieren.
Vor dem Servieren leicht mit Puderzucker bestäuben.