Karamell-Apfelkuchen

Für eine Springform mit 24 cm Durchmesser

Karamellpulver *(nach Chr. Adam)*

- 200 g feiner Zucker

Ein großes Stück Backpapier auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Den Zucker in einem nicht zu kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze zu Karamell kochen. Lasst euch Zeit, damit der Zucker nicht anbrennt! Wenn er hellbraun ist und karamellig duftet (wer ein Zuckerthermometer besitzt: bei ca. 150-160 Grad) gießt ihr das Karamell auf das bereitgelegte Backpapier, verstreicht es zu einer dünnen Schicht und lasst es komplett abkühlen und aushärten. Anschließend grob zerbrechen und in einer Küchenmaschine, mit Messer ausgestattet (ich habe meinen Thermomix verwendet), zu nicht zu feinem Pulver zermahlen. In einer gut schließenden Dose trocken aufbewahren.

Hinweis: Vorsicht HEISS!!! Man kann sich wirklich schlimm verbrennen! - Ich verwende zum Karamellkochen einen Olivenholzschaber. - Kristallisierter Zucker lässt sich dabei mit einem wassergetränkten Pinsel gut vom inneren Topfrand entfernen. -Das Karamellpulver kann nicht nur zum Backen, sondern auch überall dort, wo man z.B. Zucker überstreut, verwendet werden und gibt dort deutlich mehr Geschmack als (brauner) Zucker.

Marinierte Äpfel:

- 3 säuerliche Äpfel (z.B. Cox oder Boskoop)
- Saft einer Zitrone
- 30 g Zucker
- ½ Teel. gem. Zimt
- ½ Teel. gem. Kardamom

Die Zitrone auspressen und mit dem Zucker und den Gewürzen verrühren. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden und mit der Marinade übergießen.

Teig:

Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben.

- 60 g Rohrohrzucker
- 100 g weiche Butter
- 3 Eier
- ½ Teel. gemahlene Vanille
- 1 Prise Salz
- 100 g Creme fraiche
- 150 g Dinkelmehl Type 630
- 7 g Backpulver (½ Tütchen)
- 80 g gemahlenes Karamellpulver (siehe Rezept oben)

Den Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Butter und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier, Vanille und Salz hinzufügen. Die Creme fraiche einrühren. Dann das mit dem Backpulver vermischte Mehl über den Teig sieben und verrühren. Zum Schluss das Karamellpulver einarbeiten.
Den Teig in eine gefettete und am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Die marinierten Äpfel etwas abtropfen lassen und kreisförmig, wie ein Fächer, auf dem Teig verteilen. Anschließend die Äpfel noch einmal mit Zimtpulver bestreuen. Den Kuchen in den Ofen schieben und ca. 35-40 Minuten bei 180 Grad backen. Macht bitte eine Stäbchenprobe! Abkühlen lassen.

Belag:

- 30-40 g gehobelte Mandeln (Haselnüsse)
- etwas Puderzucker und Zimtpulver
- Karamellsauce (z. B. fertig gekauft oder (deutlich besser) nach diesem Rezept klick zubereitet)

Die Nussblättchen in einer Pfanne hellbraun rösten, dabei zum Schluss etwas mit Puderzucker und Zimt übersieben und leicht karamellisieren lassen (nicht so heiß!). Den Kuchen mit dem Karamell bestreichen (sollte das Karamell zu fest sein, einfach etwas erwärmen) und mit den gerösteten Nussblättchen bestreuen.
Der Karamell-Apfelkuchen schmeckt frisch und auch noch am nächsten Tag am allerbesten. Wer mag, serviert etwas Schlagsahne dazu ;-) .

Copyright: MaLu's Köstlichkeiten 2016