



Apfelkuchen mit Karamellsauce



Zutaten

Für den Kuchen

190 g	weiche Butter
400 g	Mehl
3	Äpfel
1 EL	Zitronensaft
170 g	Zucker
1/2 TL	Zimt
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1	Ei
2 TL	Backpulver

Für die Karamellsauce

200 g	weiche Karamellbonbons
200 ml	Sahne
1 große Prise	Salz

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Stücke

Zubereitungszeit: 30 Min. + 45 Min. Backzeit

pro Portion: 1819 kJ, 434 kcal, 61,7 g Kohlenhydrate, 4,6 g Eiweiß, 19,3 g Fett, 68,8 mg Cholesterin, 1,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Karamell macht einfach alles besser! Und das gilt diesmal insbesondere für unseren leckeren Apfelkuchen. Man könnte fast meinen, einen Apfelkuchen mit Streusel kann man nicht toppen. Oh doch! Mit einer Sauce aus süßem Karamell mit leichter Salznote. Den Apfelkuchen mit Salted Caramel kannst du ganz easy nachmachen. So geht's:

Step 1:

Eine 26er Springform mit Butter einfetten und mit Mehl austauben. Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 2:

Dann kannst du die Äpfel schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und anschließend mit Zitronensaft vermischen.

Step 3:

Nun die Butter, den Zucker, den Vanillezucker, den Zimt und eine kleine Prise Salz mit dem Handrührer zu einer schaumigen Masse rühren. Dann das Ei ebenfalls gut untermixen. Das Backpulver mit dem Mehl vermischen und die Hälfte davon unter den Teig rühren. Dann das restliche Mehl dazugeben und den Teig mit den Händen weiterkneten.

Step 4:

Nun zwei Drittel des Teiges in die Springform drücken und einen Rand hochziehen. Die Äpfel auf dem Boden verteilen und den restlichen Teig als Streusel auf das Obst krümeln. Den Apfelkuchen im heißen Ofen 45 Minuten goldbraun backen und anschließend auskühlen lassen.

Step 5:

Während der Kuchen abkühlt, kannst du noch die Karamellsauce zubereiten. Dazu zuerst die Bonbons grob hacken. Die Sahne einmal aufkochen und dann die Bonbons dazugeben, Hitze stark reduzieren und die Bonbons unter Rühren schmelzen lassen. Zum Schluss eine großzügige Prise Salz dazu geben und den Apfelkuchen mit der Karamellsauce servieren.