Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Apfel-Karamellkuchen

Ein Rezept von Apfel-Karamellkuchen, am 29.04.2024

Zutaten

200 g	Magerquark
1 Prise	Salz
750 g	säuerliche Äpfel
60 g	Zucker
1 EL	Mehl
	Fett fürs Blech
200 g	Mehl
200 g	kalte Butter
60 g	Butter
100 g	Sahne
	Puderzucker zum Bestäuben
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Backblech (20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Backblech fetten. Quark auspressen. Mehl, Salz, Quark und Butter in Flöckchen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen, auf das Blech legen, kühl stellen.

---

2. Backofen vorheizen. Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen. Auf der Rohkostreibe nicht zu fein hobeln. Butter zerlassen, mit Zucker, Sahne und Mehl kurz aufkochen und 2 Min. köcheln lassen. Die Apfelschnitze untermischen. Die Masse auf dem Teigboden verteilen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 30 Min. backen. Den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.