

Rezept

Apfelkuchen mit Karamellcreme

Ein Rezept von Apfelkuchen mit Karamellcreme, am 24.02.2024

Zutaten

1 Bio-Zitrone	7 mittelgroße Äpfel
1 1/4 Becher Zucker (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml)	125 g Butter
1/3 Becher Calvados	1 1/4 Becher Sahne
3 Eier	2 Eigelbe
140 g weiche Butter	1 1/2 Becher Zucker
2 Päckchen Vanillezucker	4 Eier
2 Becher Mehl, Type 405	1 1/4 Becher Speisestärke
2 TL Backpulver	3 EL Milch
3 Eiweiße	1 Prise Salz
Fett für das Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel in Scheiben schneiden und sorgfältig mit der Hälfte des Zitronensaftes vermischen.
2. Den Zucker in einem Topf schmelzen und goldgelb karamellisieren lassen. Butter und restlichen Zitronensaft zufügen und geschmeidig rühren. Mit Calvados ablöschen, die Apfelspalten hinein geben und 3 Min. darin dünsten. Die Äpfel mit einem Schaumlöffel wieder herausnehmen und dann beiseite stellen.
3. Sahne, Eier und Eigelbe verrühren und zum restlichen Karamellsirup geben. In einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze so lange schlagen, bis die Creme dicklich wird und auf einem Löffelrücken in Form einer Rose stehen bleibt, wenn man sie anbläst. Das nennt man »zur Rose« abziehen. Aber Vorsicht! Die Creme darf nicht aufkochen, sonst gerinnen die Eier.
4. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech fetten. Für den Teig Butter mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig rühren. Die ganzen Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, mit der Milch unterrühren. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen und unter die Masse ziehen.
5. Den Teig mit einer Palette auf das Blech streichen. Die Apfelscheiben dachziegelartig auf dem Teig anordnen und die Karamellcreme darübergeben. Den Kuchen im Backofen (Mitte, Umluft 160°) in 30-35 Min. goldgelb backen.