

Apfel-Karamell-Kuchen von Marion (für eine 20er Springform)



Zutaten für den Teig:

270g Mehl
130g Butter
1/2 TL Backpulver
85g Zucker
1 Ei
etwas Salz

Zucker und das Ei verrühren. Weiche Butter zugeben. Anschließend Mehl und Backpulver einkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen in Folie wickeln und für mindestens 30 Min. in den Kühlschrank legen. Anschließend eine Springform gut fetten, den Teig nach der Kühlzeit ausrollen und die Form damit auslegen (Boden und Rand). Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen und ggf. mit ein wenig Paniermehl bestreuen, falls zur Hand.

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Zutaten für die Füllung

350g Äpfel
250ml Apfelsaft
40g Rosinen
40g gehackte Walnüsse
30g Marzipan
3EL Rum oder etwas Rumaroma
Zitronensaft
80g Zucker
25g Puderzucker
1Päckchen Karamell-Puddingpulver
1Ei
3EL Milch oder Sahne

Gehackte Mandeln zum bestreuen

Die Äpfel schälen und klein hacken, anschließend mit Zitronensaft beträufeln damit sie nicht braun werden. Die Rosinen kurz in Rum einlegen. Marzipan und Walnüsse grob hacken. Apfelsaft bis auf 4EL im Topf erhitzen, Zucker und Puderzucker darin auflösen und die Äpfel zugeben. Alles ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze köcheln.

Das Puddingpulver mit den restlichen 4EL Apfelsaft anrühren und zu den Äpfeln geben. Stetig rühren und Rosinen, Walnüsse und Marzipan zugeben.

Sobald die Masse beginnt anzudicken alles auf den Boden in die Springform geben.

Milch bzw. Sahne mit dem Ei verquirlen und über die Füllung geben. Mit den gehackten Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 40-45 Min backen.

Den Kuchen vor dem anschneiden unbedingt auskühlen lassen.

Guten Appetit :-)))

Viele liebe Grüße

Marion ('DasMuffinMädchen')