

# Apfelkuchen mit Karamellguss

Ein knuspriger Obstkuchen mit Äpfeln und Karamell

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

### Belag:

750 g Äpfel

### Rührteig:

125 g weiche Butter oder  
Margarine

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale

1 Pr. Salz

3 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin

### Karamellguss:

200 g Dr. Oetker gesplitterte  
Mandeln

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker

½ gestr. TL Salz

200 g Schlagsahne

## 1 Vorbereiten:

Für den Belag Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker, Finesse und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Die Hälfte des Teiges in der Springform glatt streichen. Äpfel kranzförmig auf den Teig legen. Restlichen Teig gleichmäßig auf den Äpfeln verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 45 Minuten**



Kuchen auf einen Kuchenrost stellen.

### ③ Karamellguss:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Mandeln auf einen Teller geben. Zucker, Bourbon Vanille-Zucker und Salz in der gleichen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Sahne dazugeben und so lange kochen, bis sich alles gelöst hat und der Karamell etwas dicklich geworden ist. Dann die gerösteten Mandeln unterrühren und die Karamellmasse auf dem Kuchen verteilen.

Kuchen in der Springform erkalten lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Bereiten Sie den Karamellguss statt mit Mandeln mit 200 g gehackten gesalzenen Erdnüssen zu, dann das zusätzliche Salz weglassen.

