

Apfelrührkuchen mit Nuss-Karamell-Kruste



Kuchen Zutaten:

6 große Äpfel ca. 1,25kg (wer es Süß mag: Wellant, nicht so süß: Boskoop)
175g Butter
125g Zucker
3 große Eier
150g Mehl (Typ 405)
50g Kartoffelstärke
1 Tüte Vanillezucker
1 Tüte Backpulver (etwas teurer aber sehr lecker: Backin mit Safran)
½ TL Zimt
Öl für die Form
Haferflocken (zart) für die Form

Kruste Zutaten:

100g Butter
100g Zucker
2 EL Honig
100g Mandeln, gestiftet
100g Walnüsse
2 Tütchen Vanillezucker
½ TL Zimt
8 EL Milch

Material:

Springform 30 cm (funktioniert auch mit 28cm, bei 26cm besser Zutaten runterrechnen)
Backpapier

Tipp:

Man kann nach Geschmack auch andere Nüsse nehmen. Durch das Backpapier kann man den Kuchen noch warm vom Formboden nehmen und noch warm bereits das erste Stück genießen, sehr lecker!

- **Alle Zutaten** sollten etwa Raumtemperatur haben
 - **Äpfel** vierteln, Kerngehäuse ausschneiden. 4 in Würfel schneiden, 2 in feine Scheiben schneiden. (Wir schälen die Äpfel bewusst nicht, das kann aber natürlich jeder anders handhaben). Ofen auf 190°C Ober- Unterhitze vorheizen.
 - **175g Butter** mit **125g Zucker** schaumig schlagen. Nach und nach **3 Eier** zugeben (eins zugeben, einrühren, das nächste zugeben). **Mehl, Stärke, Vanillezucker, Backpulver** und **Zimt** abmessen und einrühren. **Apfelwürfel** unterheben.
 - Form mit Backpapier am Boden auslegen. Mit etwas **Öl** einfetten und den Boden mit **Haferflocken** auskleiden. **Teig** darauf geben und glattstreichen. Auf dem Teig die **Apfelscheiben** auslegen. Für 30 Minuten in den Ofen geben.
-
- **Walnüsse** hacken. Wenn der Kuchen etwa 10 Minuten im Ofen ist **100g Butter** in einer Pfanne zerlassen. **Alle anderen Zutaten** zugeben. Auf hoher Hitze (bei uns Stufe 12 von 14) unter stetem Rühren karamellisieren lassen.
 - Kuchen nach 30 Minuten aus dem Ofen nehmen, mit **Karamellmasse** bedecken und zurück in den Ofen stellen. Nach 20 Minuten einen Holzlöffel in die Ofentür stecken, sodass diese leicht offensteht und für weitere 5-10 Minuten bei Umluft 190°C backen. Karamellmasse sollte dunkel, aber nicht zu dunkel sein. Auf der Kuchenoberseite vorhandene Flüssigkeit sollte fast vollständig verkocht sein. Kuchen aus dem Ofen nehmen und nach ca. 5 Minuten mit einem Messer das Karamell vom Formrand trennen und den Rand abnehmen.

Wir wünschen guten Appetit!

100%
LECKER



/// Weitere Rezepte und Anregungen finden Sie auf www.vitaminkiste-lendersdorf.de