

REZEPT FÜR APFELKUCHEN MIT NUSSKARAMELL



APFELKUCHEN MIT NUSSKARAMELL

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 12 Stücke | 95 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Mürbeteig:

- 180 g Butter
- 270 g Mehl
- 70 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb (Größe M)
- Mehl zum Ausrollen

Für die Apfelfüllung:

- 800 g säuerliche Äpfel (z.B. Elstar, Boskop)
- 50 g Speisestärke
- 600 ml Orangensaft
- 60 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 1/2 TL gemahlener Zimt

Für den Nusskaramell:

- 200 g gemischte Nusskerne (z.B. Haselnüsse, Mandeln, Macadamia, Walnüsse)
- 140 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 80 g Schlagsahne
- 30 g Butter



888

ZUBEREITUNG

504

Kcal

Pro Stück ca.

6

Gramm

Eiweiß

55

Gramm

Kohlenhydrate

27

Gramm

Fett

1. Für den Teig Butter würfeln. Mit übrigen Teigzutaten rasch glatt verkneten, dabei bei Bedarf wenig kaltes Wasser zufügen. Eine Springform (24 cm Durchmesser) am Boden mit Backpapier auslegen. Teig auf wenig Mehl ca. 4 mm dick ausrollen, Springform damit auslegen, dabei einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Boden mit einer Gabel einstechen und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

2. Backofen auf [180 °C Ober-/Unterhitze](#) vorheizen. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. In ca. 1/2 cm große Würfel schneiden. Stärke mit 100 ml Saft glattrühren. Übrigen Saft mit Braunem Bio-Zucker und Zimt aufkochen. Angerührte Stärke zufügen, unter Rühren aufkochen. Apfelwürfel unterrühren. Masse auf den Mürbeteig in der Springform streichen. Kuchen im heißen Ofen ca. 55 Minuten backen. Herausnehmen und auf ein Kuchengitter setzen.

3. Nüsse grob hacken und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten unter Rühren anrösten. Braunen Bio-Zucker mit Sahne und Butter unter Rühren aufkochen und 2-3 Minuten zu Karamell köcheln. Nüsse unterrühren. Nusskaramell auf dem Kuchen verteilen und abkühlen lassen. Mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Tipp:

Infos und Tipps zum Thema Karamell herstellen findest du [hier](#).