

# Apfelkuchen

## **Für einen Kuchen**

### **Für den Kuchen:**

5 Eier	250 g Butter	250 g Mandelgrieß
80 g Zucker	Zimt	Backpulver
1-3 EL Mehl	5 Äpfel	

### **Für die Karamellsoße:**

125 g Butter	Zucker
--------------	--------

### **Für die Äpfel:**

1 Apfel	Zucker, Wasser	evt. Vanilleeis
---------	----------------	-----------------

## **Für den Kuchen:**

Eine Springform fetten und mehlen und den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Aus Butter, Mandelgrieß, Zucker, Eiern, Zimt und Backpulver einen Teig erstellen. Je nachdem, wie feucht der Teig ist, entsprechend Mehl in den Teig einrühren und anschließend in die Springform geben. Die Äpfel in grobe Stücke schneiden und darüber verteilen.

Im Ofen bei 180 Grad etwa 30 Minuten backen.

## **Für die Karamellsoße:**

Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Zucker nach Gefühl dazugeben und karamellisieren lassen.

## **Für die Äpfel:**

Einen guten Schuss Wasser erhitzen und Zucker darin schmelzen. Das Wasser-Zucker-Gemisch einreduzieren lassen und die geschälten, kleingeschnittenen Apfelstückchen dazugeben. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, etwas erkalten lassen und aus der Form lösen. Mit Puderzucker und Mandelplättchen bestreuen.

Etwas Karamellsauce dekorativ auf die Teller geben. Ein Kuchenstück darauf setzen, die marinierten Äpfel daneben geben. Das Ganze mit Puderzucker bestreuen. Wer mag, kann eine Kugel Vanilleeis dazu servieren.

Maria Groß am 06. Januar 2018