

Kuchen Backen Rezepte

Apfelkuchen Mit Karamell

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Nachtisch, Dessert, Obst

FÜR DEN TEIG

250 g Mehl + Mehl für die
- Arbeitsplatte
125 g Weiche Butter

1 Ei
1 Prise Salz
1 Essl. Puderzucker

FÜR DEN BELAG

12 Essl. Puderzucker oder mehr
1 kg Feste säurliche Apfel

125 g Butter
1 Ofenfeste Pfanne

- 1, Vorsicht, dieses Dessert hat ein starkes Suchtpotential! 1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Das Ei und die weiche Butter hineingeben. Mit 2 EL Wasser befeuchten, salzen, zuckern. Die Zutaten mit den Fingerspitzen vorsichtig vermengen. Nicht zu stark kneten.
 2. Zum Schluss den Teig mit dem Handballen zweimal kräftig durchwalken. In ein Tuch wickeln und mindestens eine Stunde kühl stellen.
 3. 10 EL Puderzucker in der Pfanne verteilen, die Schicht sollte etwa 1cm dick sein. Mit maximal 100 ml Wasser befeuchten, nicht zuviel Wasser nehmen.
 4. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelstücke gleichmäßig auf dem Zucker verteilen. 100 Gramm der Butter zerlassen und über die Äpfel gießen.
 5. Die Pfanne aufsetzen und den Inhalt bei milder Hitze langsam erwärmen. Dabei die Äpfel immer wieder vorsichtig wenden, damit sie sich mit der entstehenden Karamellmasse vollsaugen. Wenn die Äpfel halbgar sind, die Pfanne von der Kochplatte ziehen.
 6. Die Apfelstücke wieder gleichmäßig ausrichten, dabei die restliche Butter unterheben und den restlichen Puderzucker drübersieben.
 7. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche passend zum Pfannendurchmesser ausrollen. Die Äpfel damit belegen, etwas andrücken, die Teigreste am Rand entfernen. Im Ofen in ca, 25 bis 30 Minuten backen.
 8. Nach Ende der Backzeit, an den heißen Pfannenstiel denken, die Tarte mit Hilfe eines Tellers umdrehen, so das der Teig untenliegt. Die Äpfel mit einem Pfannenwender oder breitem Messer etwas andrücken.
- Heiß, lauwarm oder kalt servieren.