

Karamell-Äpfelkuchen

Zubereitungszeit 45–55 Minuten

für 12 Stücke

Zutaten Karamell

150 g Zucker
50 g Butter, weich

Zutaten Belag

2 Äpfel, säuerlich
3 EL Zitronensaft

Zutaten Teig

150 g Butter, weich
150 g Zucker
Schale von 1 Zitrone, abgerieben
3 Eier
1 Prise Salz
150 g Mehl
½ TL Backpulver
Butter zum Fetten der Form

Zubehör

Pfanne
Runde Backform oder Tarteform, 22,7 cm,
Höhe 3,5 cm
Rost

Zubereitung:

- 1 Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren. Butter hinzufügen und zügig unterrühren.
- 2 Tarteform fetten und Karamellmasse gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und jedes Viertel in drei Spalten schneiden. Apfelspalten sofort mit dem Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
- 3 Für den Teig Butter und Zucker cremig weiß rühren. Zitronenschale, Salz und nach und nach die Eier gut verrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren.
- 4 Automatikprogramm starten oder Dialoggarer vorheizen. Apfelspalten gleichmäßig in der Form verteilen, Teig darüber verteilen und Kuchen im vorgeheizten Dialoggarer backen. Der Teig soll dabei kaum gebräunt sein.
- 5 Kuchen sofort nach dem Backen auf einen Kuchenteller stürzen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Kuchen \ Karamell-Äpfel-Kuchen
Programmdauer: ca. 31 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: M Chef + Heißluft plus
Temperatur: 170 °C
Gourmet Units: 200
Intensität: mittel
Garzeit: -- --
Vorheizen: ein
Crisp function: aus
Ebene: 2