

Toettchen

Diät ist Mord am ungegessenen Knödel!
Wiglaf-Droske



Apfeltorte mit Karamellguss

Zutaten für die Füllung und den Guss

- 4 Esslöffel Butter, und ein wenig mehr für die Pfanne
- 3 Tassen Zucker
- 5 Esslöffel Maissirup (im Asiashop und auch beim Italiener erhältlich)
- 1 Tasse Sahne
- 4 große Äpfel (1 3/4 bis 2 Pfund) Golden Delicious
- 2 EL Rosinen

Zutaten für den Teig

- 3 Tassen Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1/2 Teelöffel Natron
- 1 Teelöffel Salz
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 1/2 Tasse saure Sahne
- 1/3 Tasse frisch gepresster Orangensaft
- 1 Esslöffel Vanille-Extrakt
- 1 Stange Butter, weich
- 1 1/2 Tassen Zucker
- 3 große Eier

Zubereitung

Zuerst einmal eine Springform mit Butter einfetten.

Für das Karamell kocht man Zucker und Maissirup bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren in einer großen Pfanne, bis der Zucker aufgelöst ist und die Mischung nach 7 bis 10 Minuten dunkel bernsteinfarben aussieht.

Dann die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren. Vorsichtig die Sahne zugeben und 4 Esslöffel Butter (vorsichtig, das spritzt eventuell) und ca. 3 Minuten kochen und dabei ständig rühren.

Die Pfanne vom Herd nehmen und eine Minute ruhen lassen. Das Karamell beiseite stellen, eventuell in einem Wasserbad, dass es nicht zu sehr fest wird.

3 Äpfel vierteln und die Kerne herausschneiden. Die Apfelviertel auf der Schale nach unten in die Form legen und dabei etwas überlappend lassen. Die Apfelspalten sollen außen in der Form einen Ring bilden.

Der verbleibende Apfel wird quer halbiert. Die Kerne entfernen und darauf achten, dass der Apfelstiel im Apfel haften bleibt. Dann werden alle verbliebenen Apfelstückchen in die freie Mitte geschüttet, und in die Mitte kommt der wieder zusammengesetzte halbierte Apfel. In das nun leere Kerngehäuse haben wir die Rosinen gefüllt. Der Apfelstiel soll nach oben schauen. Ein wenig hin und her drücken, und es sieht meist prachtvoll aus.

Heizen Sie den Backofen auf 180° C vor.

Das Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Zimt in einer Schüssel vermischen. Und in einer kleinen Schüssel die

Sahne, Orangensaft und Vanille mischen.

Butter und den Zucker schaumig rühren. Die Eier zufügen und weiter rühren, bis alles cremig ist. Jetzt die Mehlwürzmischung zugeben und nach und nach die Sahne-Orangensaftmischung unterziehen. So lange rühren, bis Sie einen geschmeidigen Teig haben.

Dann den Teig über die Äpfel geben und auf mittlerer Stufe für 1 bis 1 ½ Stunden backen. Keine Sorge, wenn der Kuchen etwas dunkel wird. Den Kuchen aus der Springform nehmen und auf einem Rost auskühlen lassen.

Jetzt das Karamell im Wasserbad wieder erhitzen, bis es dickflüssig ist und über den Kuchen geben.