

# Maria Groß: Apfel-Kuchen mit Karamell-Sauce

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/maria-groess-apfel-kuchen/](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/maria-groess-apfel-kuchen/)

## ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM:

### Für den Kuchen

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

### Für die Karamell-Sauce:

- Etwa 125 g Butter
- Zucker

### Für die marinierten Äpfel:

- 1 Apfel
- Zucker
- Wasser

### Außerdem:

Vanille-Eis, nach Belieben

## ZUBEREITUNG

**Für den Kuchen** eine Springform fetten, mehlen und den Ofen auf 180°C 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°C etwa 30 Minuten backen.

**Für die Karamell-Sauce** die Butter in einer Pfanne schmelzen. Zucker nach Gefühl dazugeben und karamellisieren lassen.

**Für die marinierten Äpfel** einen guten Schuss Wasser erhitzen und Zucker darin schmelzen. Das Wasser-Zucker-Gemisch einreduzieren lassen und die geschälten, kleingeschnittenen Apfelstückchen dazugeben.

### **Anrichten**

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, etwas erkalten lassen und aus der Form lösen. Mit Puderzucker und Mandelplättchen bestreuen. Etwas Karamell-Sauce 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.

Rezept: Maria Groß

Quelle: Kerners Köche - 6.1.2018