

## Apfel-Karamell-Kuchen

**Arbeitszeit:** 1 Stunde

**Backzeit:** 45 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

### Nährwerte pro Stück ca.

Fett	17 g
Kohlenhydrate	64 g
Eiweiß	5,6 g
Brennwert	435 kcal / 1823 kJ

### Zutaten für 1 Kuchen (12 Stücke)

#### Teig:

- 450 g Dinkelmehl
- 180 g kaltes Butaris Butterschmalz
- 150 g Zucker
- 1 TL Salz
- 2 Eigelbe (Größe M)
- 2 EL Schmand

#### Füllung:

- 1 kg Äpfel
- 1 Bio-Zitrone
- 100 g Zucker
- 2 cl Rum
- 50 ml Wasser
- 1 Päckchen Karamell-Puddingpulver
- 1 Prise Zimtpulver

### Zubereitung:

#### Schritt 1/4

Für den Apfel-Karamell-Kuchen den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Tarteform (ø 28 cm) mit Butaris Butterschmalz einfetten.



## Schritt 2/4

Für den Teig Mehl in eine Schüssel oder auf die Arbeitsfläche geben, ein Kühle in die Mitte drücken und Butaris Butterschmalz, Zucker, Salz, Eigelb und Schmand dazugeben. Von außen nach innen das Mehl und die nassen Zutaten mit den Händen oder einer Küchenmaschine vermengen. Mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig im Verhältnis 1/3 zu 2/3 teilen und in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank kaltstellen.

## Schritt 3/4

Für die Füllung Äpfel schälen, entkernen, vierteln und in Scheiben schneiden. Apfelstücke in eine Schüssel geben. Zitrone auspressen und den Zitronensaft über die Äpfel gießen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Mit Rum ablöschen und solange weiterrühren, bis sich die Karamellstücke aufgelöst haben. Danach die Apfelstücke dazugeben und ca. 5 Minuten dünsten. Wasser mit Puddingpulver verrühren, in die Apfelmasse einrühren und mit Zimt abschmecken.

## Schritt 4/4

Das größere Teigstück auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Tarteform damit auskleiden. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Füllung gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen. Restlichen Teig dünn ausrollen und mit einem Raviolirad Streifen schneiden. Streifen gitterförmig auf dem Apfel-Karamell-Kuchen verteilen und im Backofen ca. 45 Minuten backen.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz by Viktoria Schaffler/ Kaiserlich gekocht) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an [butaris@adpublica.com](mailto:butaris@adpublica.com).