

Karamellisierter Apfelkuchen

Ingrédients

- 175g Zucker
- 3 Eier
- 130g Zucker
- 110g Butter
- 130g Mehl
- 5g Backpulver
- 3 bis 4 Äpfel

Préparation

1. Wir setzen die Reihe der schnellen Rezepte mit Grundzutaten fort, diesmal mit einem fruchtigen Kuchen... man kann schließlich nicht jeden Tag Schokolade essen ;-). Dieser Kuchen ist nicht weniger köstlich: Es handelt sich um einen karamellisierten Apfel-Umgedrehten Kuchen, ein bisschen wie ein Tarte Tatin.
2. Weiche Äpfel, eine schön knusprige und karamellierte Kruste und ein weiches Inneres – das ist das Tagesprogramm, und das alles in weniger als 20 Minuten Zubereitungszeit!
3. Entformen wird so viel einfacher).
4. Geben Sie den Zucker in einen Topf und erhitzen Sie ihn, bis Sie einen bernsteinfarbenen und glatten Karamell erhalten (Vorsicht, es geht schnell von bernsteinfarben zu verbrannt ;-)).
5. Gießen Sie ihn sofort in den Boden der Springform und verteilen Sie ihn überall schnell, da er schnell abkühlt und fest wird.
6. Lassen Sie ihn kristallisieren.
7. Hitze zu schmelzen.
8. Dann lassen Sie sie abkühlen.
9. Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker, bis Sie eine gebleichte und leicht aufgeblähte Mischung erhalten.
10. Fügen Sie das Mehl und das Backpulver hinzu und rühren Sie schnell, bis Sie eine homogene Mischung haben.
11. Nehmen Sie ein paar Löffel dieser Mischung und fügen Sie sie zur abgekühlten Butter hinzu.
12. Rühren Sie gut um, dann gießen Sie alles zurück in die vorherige Mischung.
13. Rühren Sie, um einen gleichmäßigen Teig zu erhalten.
14. Schälen Sie Ihre Äpfel und schneiden Sie sie in 8.
15. Verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Boden Ihrer Form und gießen Sie dann den Kuchenteig darüber.
16. In den vorgeheizten Ofen bei 180°C für 40 Minuten backen.
17. Nach dem Backen sofort stürzen und das Backpapier entfernen.
18. Etwas abkühlen lassen und dann genießen!