EXTRAORDINARY

Apfelkuchen aus der Pfanne

ZUTATEN:

150 g Zucker
75 g Weizenmehl
30 g Mandeln, gemahlen
1/2 TL Backpulver
2 Eier
1 TL Vanillemark
1 TL Zimt

2 Äpfel, rot

3 EL Wasser
25 g Rosinen
3 cl Amaretto
80 g Butter, geschmolzen

etwas Zitronenschale
30 ml Sahne
Puderzucker

NORBERT WOLL GMBH
Heinrich-Barth-Straße 7-11
66115 Saarbrücken
Telefon + 49 681 / 97 049-0
Fax + 49 681 / 97 049-29
info@woll.de | www.woll.de

94000161

WOLL DONE

Apfelkuchen aus der Pfanne

Portionen: 6 | Zubereitungszeit: 60 Minuten

Eier und 100 g Zucker in einer Schlüssel verquirlen. Anschließend den Zimt und das Vanillemark unterheben. Mehl, Mandeln und Backpulver hineinsieben und die geschmolzene Butter hinzugeben. Danach den Teig beiseite stellen.

Äpfel entkernen und in Würfel schneiden.

Die übrigen 50 g Zucker mit dem Wasser in die Pfanne geben, bei mittlerer Hitze leicht zum Kochen bringen und ab und zu umrühren. Die Apfelwürfel hinzugeben, sobald der Zucker zu karamellisieren beginnt und für 2-3 Minuten mitkochen. Anschließend noch die Rosinen und den Amaretto hinzugeben.

Danach den Teig auf die karamellisierten Äpfel geben und bei geschlossenem Deckel für 10 Minuten bei geringer Hitze garen. Zu guter Letzt, den Deckel entfernen, den Kuchen für 20 Minuten auf dem Herd backen und anschließend auf einen Teller stürzen und mit etwas Puderzucker bestreuen.

Tipp:
Mit einem Holzstäbchen lässt sich kontrollieren, ob der Teig durch gegart ist. Zu unserem Kuchen passt am Besten etwas aufgeschlagene Sahne mit Zitronenabrieb und Puderzucker.