



**Dessert: Maria Groß**

## **Apfelkuchen**

### **Zutaten für einen Kuchen**

**Für den Kuchen** Eine Springform fetten und mehlen und den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

5 Eier

250 g Butter

250 g Mandelgrieß

80 g Zucker

Zimt

Backpulver oder Natron

1-3 EL Mehl

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.

5 Äpfel

Im Ofen bei 180 Grad etwa 30 Minuten backen.

**Für die Karamellsoße:**

Etwa 125 g Butter

Zucker

Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Zucker nach Gefühl dazugeben und karamellisieren lassen.

**Für die marinierten Äpfel:**

1 Apfel

Zucker

Wasser

Einen guten Schuss Wasser erhitzen und Zucker darin schmelzen. Das Wasser-Zucker-Gemisch einreduzieren lassen und die geschälten, kleingeschnittenen Apfelstückchen dazugeben.

Ggf. Vanilleeis

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

Etwas Karamellsauce 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.