



KÜCHEN DEERN

smeeft niek. giff dat niek

ZUTATEN

- 2 grüne Äpfel
- 4 Eier
- 250g Mehl
- 100g Zucker
- 1 Pkg Backpulver
- 100ml Salted Caramel Sauce (Rezept 037)
- Margarine und Mehl für die Backform

REZEPT: APFELBROT UNTER KARMELLEINFLUSS

1. Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden
2. Alle Zutaten außer dem Karamell zusammen mischen und den Ofen auf 180° vorheizen
3. Teig in gefettete und bemehlte Kastenform geben und gleichmäßig verteilen
4. Karamell auf Teig geben und wie bei einem Marmorkuchen mit einer Gabel unterheben, bis der Großteil des Karamells im Teig verschwunden ist
5. Kastenform in den vorgeheizten Backofen stellen und dort 40 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun und das Apfelbrot nicht mehr weich ist
6. Apfelbrot in der Form auskühlen lassen, da der Karamell oft noch an den Seiten klebt. Anschließend mit Salted Caramel Sauce, Butter oder ganz pur genießen

REICHT FÜR 1 LAIB
 DAUERT 50 MINUTEN
 (VORBEREITUNGSZEIT 10 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Apfelbrot in der Form auskühlen lassen, da der Karamell oft noch an den Seiten klebt und beim frühzeitigen Herausnehmen den Kuchen optisch zerstört. Zu dieser Leckerei passen am besten die Salted Caramel Sauce oder Butter als Aufstrich.

NOTIZEN

