

## ZUTATEN

### KUCHEN

1 Pkg. Apple Cake Backmischung  
von Dr. Oetker  
2 Eier  
100g Butter  
220g Apfelmus

### KARAMELSSAUCE

100g Zucker  
50g Butter  
60ml Sahne  
Prise Salz

### KARAMELNESTER

150g Zucker

## APPLE CAKE MIT KARAMELLEDEKO

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für den Kuchen die Backmischung mit weicher Butter, den zwei Eiern und dem Apfelmus zu einem homogenen Teig verrühren
3. Gugelhupfform be fetten und bemehlen. Teig gleichmäßig in die Form gießen, glatt streichen und im Ofen ca. 50-55 Minuten backen. Anschließend gut auskühlen lassen (Tipp: im Kühlschrank geht das noch zackiger)
4. Für die Karamellsauce Zucker gleichmäßig in einer beschichteten Pfanne verteilen und bei niedriger bis mittlerer Stufe karamellisieren (ca. 10 Minuten). Anschließend Butter zufügen und dabei kräftig rühren. Sahne dazu gießen, Prise Salz zufügen und weiter rühren. Sauce in ein Glas umfüllen und bis zum Servieren kalt stellen
5. Für die Karamellnester Zucker gleichmäßig in einer sauberen, beschichteten Pfanne verteilen und bei niedriger bis mittlerer Stufe karamellisieren. Anschließend Pfanne vom Herd nehmen und Karamell etwa 1 Minute in der Pfanne abkühlen lassen. Nun etwas Karamell auf einen Esslöffel nehmen und mit erhobenen Arm auf ein Backpapier gießen. Dabei den Arm immer wieder leicht nach rechts und links bewegen, damit die Fäden nicht alle übereinander liegen. Durch das Gießen aus der Höhe erhärtet das Karamell in der Luft und die feinen Fäden entstehen. Anschließend die Fäden zu einem kleinen Ball formen und Beiseite legen. Weiterführen bis genug Nester entstanden sind. Sofern das Karamell in der Pfanne zu fest geworden ist, dieses einfach wieder bei niedriger Hitze erwärmen
6. Karamellsauce über den Apfelkuchen gießen, Karamellnester darauf platzieren und genießen

REZEPT FÜR: 1 KL. GUGELHUPFFORM  
DAUER: 1 STUNDE 15 MINUTEN

