



## Karamellisierte Apfelkuchen

Für 4 Portionen

2 Äpfel (z. B. Boskop)

1 Bio Zitrone

50 g Butter

125 g Zucker

50 ml Sahne

125 g weiche Butter

175 g Zucker

1 El Vanillezucker

180 g Naturjoghurt

2 Eier

100 g Weizenmehl

1 Tl Backpulver

½ Tl Salz

150 ml Sahne

20 g Puderzucker

1 Tl Zimtpulver

Außerdem: 1 beschichtete Tarteform ca. 28 cm (Alternativ 1 Aluschale)

Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse ausstechen. Äpfel in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Zitronenschale fein abreiben und den Saft auspressen.

50 g weiche Butter mit 125 g Zucker, Sahne, Zitronensaft und Zitronenschale verrühren und auf dem Boden der Backform verteilen. Apfelscheiben hineinlegen.

125 g weiche Butter, 175 g Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen.

Joghurt und Eier zugeben und glatt rühren.

Mehl, Backpulver, Salz mischen und unter die Masse heben.

Den Teig über den Apfelscheiben verteilen.

Den Kuchen über indirekter mittlerer Hitze (etwa 175°) bei geschlossenem Deckel 40-50 Minuten backen. (Garprobe mit einem Holzstäbchen.)

Sahne in einer Schüssel halbsteif schlagen, Puderzucker und Zimtpulver unterrühren.

Kuchen mit einem Messer am Rand lösen, auf eine Platte stürzen, in Stücke schneiden und noch warm mit der Zimtsahne servieren.

© Johann Lafer

