

# Omas Apfelkuchen vom Grill mit Salzkaramell und Vanilleeis

## Für den Kuchen

5 Kleine Äpfel  
2 Eier  
150g weiche Butter  
150g Zucker  
150g Mehl  
1TL Backpulver  
1 Abrieb von einer Zitrone  
1 EL Vanillezucker  
1/2 TL Zimtpulver

## Außerdem

Springform  
1 Schüssel  
1 Schneebesen  
1 Pfanne  
40g Butter für die Form  
  
2 EL Zucker  
1/2 TL Zimt  
20g Mandelstifte  
25g Puderzucker zum Bestäuben

Vanilleeis

## Für das Karamell

1 Dose Süße Kondensmilch  
Meersalz Flocken  
60g Zucker  
60g Butter

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA Nr. 20561 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer



LAFER

REZEPTE

LAFER

TABLE D'OR



1. Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Die Hälften mehrmals mit einem Messer einschneiden aber nicht durchschneiden. Für den Kuchenteig 150g weiche Butter mit 150g Zucker schaumig rühren, die Eier einzeln einrühren. Mehl mit dem Backpulver vermischen und unter die Butter-Zucker- Ei Masse heben. Mit Zitronenabrieb, Zimt und Vanillezucker abschmecken. Die Masse In die Form geben und verstreichen.
2. Apfelhälften verteilen und leicht andrücken, Honig über die Äpfel laufen lassen. Mandelstifte und Zimt und Zucker über den Kuchen streuen.
3. Den Apfelkuchen bei 180°C indirekter Hitze 45 Minuten mit geschlossenem Deckel Gold gelb Grillen. Eventuell Grill Schalen verkehrtherum als Unterlage für die Kuchenform verwenden. Das verhindert das anbrennen.
4. Zucker mit der Butter in einer Pfanne auf dem Grill karamellisieren und mit der Kondensmilch auffüllen mit Salz Flocken abschmecken und leicht einkochen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Mit Karamell und Eis genießen.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA Nr. 20561 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer

[www.lafer.de](http://www.lafer.de) · e-Mail: [tabledor@lafer.de](mailto:tabledor@lafer.de)

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR