

Karamellperlen-Torte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr Mehl, 3 Teelöffel Backpulver, 220 gr Zucker, 135 gr Butter, 2 Eier, 1,1 kg Äpfel (Boskop), 4 Päckchen Vanillezucker, 3 Esslöffel Hagelzucker, 400 gr Schlagsahne, 125 gr Schmand, 1 Teelöffel Zimt, 2 Päckchen Sahnesteif.

Die Vorbereitungen:

Äpfel schälen vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Den Boden einer ø28cm Springform mit Backpapier auslegen und den Rand mit Butter einfetten.

Die Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Backpulver und Zucker in eine Schüssel geben. Die Butter in kleine Stücke schneiden und mit den beiden Eiern dazugeben. Alle Zutaten mit den Händen zerkrümeln, bis kleine Streusel entstehen. Zwei Drittel der Streusel als Boden und 3cm hohen Rand in die Form drücken und mit einem kleinen Teigroller glatt rollen.

Für die Füllung die Apfelstücke auf dem Boden verteilen und mit Zimtpulver und 2 Päckchen Vanillezucker bestreuen. Die restlichen Streusel auf die Äpfel streuen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 40 Minuten goldgelb backen. Dann herausnehmen, 5 Minuten abkühlen lassen, aus der Form und vom Backpapier lösen und auf ein Kuchengitter legen.

Den Backofen auf 240° (Umluft 220°) vorheizen. Für die Karamellperlen den Hagelzucker auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, sodass sich die Zuckerkristalle nicht berühren. Diese im heißen Ofen (oben) in 2-3 Minuten karamellisieren lassen. Achtung: Dies geht sehr schnell, bitte dabeibleiben! Dann die Karamellperlen sofort aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.

Die kalte Sahne kurz anschlagen, Sahnesteif und 2 Päckchen Vanillezucker hinzu und steif schlagen. Den Schmand unter die steife Sahne unterheben. Die Apfeltorte auf eine Kuchenplatte legen und die Creme darauf verteilen, dabei einen 1 cm breiten Rand frei lassen. Die Karamellperlen auf die Sahnahaube streuen.