

Glasierter Apfelkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

100 gr Rosinen, 100 gr Walnußkerne, 125 gr weiche Butter, 125 gr brauner Zucker, 1 Ei, 300 gr Apfelmus, 250 gr Mehl, 3 Teelöffel Backpulver, 0,25 Teelöffel Muskatnuß, 0,25 Teelöffel Nelkenpulver, 0,5 Teelöffel echte Bourbon-Vanille.
Für die Glasur: 300 gr brauner Zucker, 75 gr echte Bourbon-Vanille, 100 gr Crème double, 0,25 Teelöffel echte Bourbon-Vanille.

Die Vorbereitungen:

Eine Backform (20*30cm) mit Butter ausstreichen, die Rosinen mit heißem Wasser übergießen und kurz quellen lassen. Die Walnußkerne grob hacken.

Die Zubereitung:

Die Butter mit 125 gr Zucker schaumig rühren, das Ei, das Apfelmus und die Walnuß unterrühren. Mehl mit Backpulver, Vanille und den Gewürzen mischen und unter die Zuckerbutter rühren, die Rosinen abtropfen und ebenfalls unter den Teig heben.

Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) anheizen und den Teig in die Backform füllen. Rund 45 Minuten backen, bis der Kuchen fertig ist (Holzspießprobe) und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Aus 300 gr Zucker, 75 gr Butter und Crème double eine Glasur im Topf auf kleiner Flamme zu sehr weichem Karamel köcheln (Vorsicht, es verbrennt sehr schnell !!), in eine kleine Schüssel geben, die Vanille schnell unterrühren und die Mischung auf dem Kuchen verteilen (wenn es zu schnell fest wird, noch einmal kurz erhitzen oder den Löffel zum Verstreichen zwischendurch immer in heißes Wasser tauchen). Wenn Ihnen die Glasur zu süß ist, können Sie den Kuchen auch nur mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!