

Kochen

Timo Böckle

Mittwoch, den 17.05.2023

Apfelkuchen im Glas

Für ca. 8 Gläser à ca. 200 ml

Zutaten

Für den Krokant

100 g Haselnüsse
120 g Zucker

Für den Teig

30 ml Zitronensaft
1 TL Bio-Zitronenschale
300 g Äpfel, z. B. Boskop
oder Elstar
3 Eier (Größe M, ca. 160 g)
180 g Butter
80 g Zucker
200 g Mehl
5 g Backpulver
1 Prise Salz
1 Mark von Vanilleschote
(alternativ: 1 TL Vanillepulver)

Außerdem

8 Einkochgläser à ca.200 ml



ZUBEREITUNG

1. **Für den Krokant** Haselnüsse in eine Pfanne geben und ca. 1- 2 Minuten anrösten. Zucker darüber streuen und unter Rühren karamellisieren lassen.
2. Haselnusskaramell auf ein Backpapier geben, etwas glattstreichen und abkühlen lassen.
3. **Für den Teig** Zitronensaft und -schale in eine Schüssel geben.
4. Äpfel abbrausen, schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden (soll etwa 300 g ergeben). Mit Zitronensaft und -schale mischen.
5. Eier in eine Schüssel geben. Mit dem Zucker verquirlen. Weiche Butter zugeben und alles glatt verrühren.
6. Mehl, Backpulver, Salz und Vanillemark mischen. Zur Butter-Ei-Mischung geben und alles zu einem glatten Teig verrühren (alternativ: alle Zutaten in eine Küchenmaschine geben).
7. Nusskrokant fein hacken: am besten in ein sauberes Küchentuch geben und mit einem Fleischplattierer oder Nudelholz fein zerkleinern.
8. Nuss-Karamell mit Äpfeln mischen und alles unter den Teig rühren.
9. Die sterilen Gläser in der unteren Hälfte einfetten.
10. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Gläser nur bis zu zwei Dritteln mit dem Teig befüllen. Der Kuchen geht beim Backen auf. Ausreichend Platz lassen, damit das Glas gut verschlossen werden kann. Die Ränder evtl. säubern.
11. Gläser offen auf ein Backblech stellen und auf der mittleren Schiene ca. 25 – 30 Minuten backen.
12. Apfelkuchen herausnehmen, sofort verschließen und in den Kühlschrank stellen. Der Kuchen ist ca. 1 Woche haltbar.
13. Zum Servieren nach Lust und Laune mit Sahne, Eis oder einfach pur mit etwas Puderzucker genießen.