

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Apfelkuchen mit Toffee Creme

**Köchin: Karin Kaufmann**

Für den Mürbteig

- 175 g Mehl (glatt)
- 125 g kalte Butterwürfel
- 1 Eigelb
- 3 EL Orangenlikör
- Salz

Für den Belag

- 3-4 säuerliche, mittelgroße Äpfel
- 40 g geschälte, geröstete Haselnüsse

Für die Toffee Creme

- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 180 ml Sahne

Für den Kuchen

- 1 Tarteform Ø 28 cm
- 1 Nudelholz

## Zubereitung

**1.** Für die Toffee Creme zuerst den Zucker mit der Butter in einer großen Pfanne unter vorsichtigem Rühren karamellisieren lassen (nicht zu heiß). Anschließend das Karamell mit der Sahne aufgießen,iterrühren und alles zu einer cremigen Masse einköcheln lassen – das dauert etwa 8 Minuten.

**2.** Für den Mürbteig das Mehl und eine Prise Salz in einer großen Schüssel vermengen, die kalten Butterwürfel, das Eigelb und den Orangenlikör begeben und solange auf kleiner Stufe mit einem Knethaken in der Küchenmaschine rühren, bis ein fester Teig entsteht.

**Tipp:** Den Teig nur so lange rühren, bis sich die Zutaten miteinander verbunden haben, ansonsten wird er zu weich.

**3.** Dann den Teig mit den Händen zu einer Kugel formen und diese mit einem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche rasch rund ausrollen. Nun den Teig vorsichtig in eine Tarteform geben und mit den Fingern gut andrücken.

**4.** Die Äpfel waschen, schälen und in dünne Spalten schneiden. Dann zuerst die gehackten Haselnüsse auf dem Teig verteilen und die Apfelspalten gleichmäßig darauflegen.

**5.** Nun die Toffee Creme über die Apfelspalten gießen und den Apfelkuchen bei 200° C Ober-Unterhitze etwa 25 Minuten auf unterster Schiene im Rohr backen. Im Anschluss den Kuchen mindestens 2 Stunden abkühlen lassen, sodass er fest wird.

**6.** Zum Schluss den ausgekühlten Apfel-Toffee-Kuchen in Stücke schneiden und je ein Stück auf einem Dessertteller anrichten, servieren und genießen.