Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



APFELKUCHEN MIT CRÈME FRAÎCHE AUS DER NORMANDIE

ZUBEREITUNG: 20 MIN. · BACKZEIT: 50 MIN.

Ich bereite mich langsam auf die Apfelsaison vor und weiche diesmal von meiner traditionellen Apfeltarte (Tarte aux pommes) ab. Stattdessen gibt es diesen extra fluffigen Apfelkuchen mit Crème fraîche aus der Normandie.

Und ich konnte ihn natürlich nicht ohne eine cremige Salzbutter-Karamell-Sauce servieren. Das war ein voller Erfolg.

Wie in der Normandie üblich, kommt eine richtig gute Portion Crème fraîche in den Kuchenteig. Bitte nehmt hier nicht die Light-Variante, denn für dieses Rezept gilt ganz klar: Fett bringt Geschmack. Also keine leichte Version, kein Joghurt, sondern richtige Crème fraîche, höchstens Süßrahm.

Ich liebe Glasuren und Toppings auf Kuchen. Sie bringen immer noch diesen kleinen besonderen Touch in ein Rezept.

Und genau hier empfehle ich euch immer, ein bisschen auf die Zuckermenge im Kuchenteig zu achten. Für diesen saftigen Apfelkuchen habe ich den Zucker absichtlich reduziert, weil eine gute Portion Salzbutterkaramell obendrauf schon genug Süße mitbringt. □□

Der Kuchen allein ist also nicht „zu“ Süß, weil er wirklich mit dem Karamell gedacht ist. Das würde übrigens genauso gut mit einem dicken Schokoladenguss funktionieren. Auch da wäre genug Zucker dabei, um das Ganze, also Kuchen und Guss, schön auszubalancieren.

Falls ihr den Kuchen ohne Topping backen möchtet, könnt ihr die Zuckermenge einfach etwas erhöhen. Dazu gibt es extra einen Hinweis in der Zutatenliste.

Dieser Kuchen ist kein Kunstwerk, sondern ein richtig schöner Alltagskuchen, wie ihn unsere Omas gern gebacken haben. Alles mischen, backen, fertig. Keine große Dekoration, kein Muster, kein Chichi. Nur ein Apfelstückchen am Boden, wie für die Tarte aux pommes hingelegt.

Perfekt für diese Schulanfangszeit mit all ihrer Hektik, wenn man trotzdem etwas Selbstgebackenes auf den Tisch stellen möchte, oder zum Feier mitbringen muss.

Bei den Äpfeln habe ich mich diesmal für feste Sorten entschieden. Im Oktober backe ich diese Kuchen auch sehr gern mit Boskoop (von meine Nachbar). Damit wird der Kuchen richtig schön saftig.

Also sucht nicht zu lange nach der perfekten Apfelsorte. Nehmt einfach eure Lieblingsäpfel, außer vielleicht Granny Smith □□ , und der Kuchen wird gelingen.

Welche Backform für den Apfelkuchen?

Bei der Größe der Backform bin ich ehrlich gesagt ein bisschen hin- und hergerissen. Warum? Weil

es sehr darauf ankommt, wie groß eure Äpfel sind.
Ich hatte eher mittelgroße Äpfel und habe den Kuchen in einer **20 cm Backform** gebacken. Die Form war richtig schön voll und der Kuchen dadurch schön hoch.
Eine 22 cm Form hätte auch funktioniert, aber der Kuchen wäre natürlich etwas flacher geworden. Wenn ihr sehr große Äpfel verwendet, würde ich euch auf jeden Fall eher eine 22 cm Form empfehlen und mit kleineren oder mittelgroßen Äpfeln funktioniert 20 cm sehr gut.

Ich persönlich backe ihn meistens in meiner 20-cm Form (unsere Familie Backform). Die ist dann zwar ganz schön voll, aber genau so bekomme ich diesen schönen hohen Apfelkuchen.

Zutaten für einen saftigen Apfelkuchen mit Crème fraîche wie in der Normandie:

3 Eier (M), 220 g Weizenmehl T55, 70 g Mandelmehl (sehr fein gemahlene Mandeln, nicht den entölt Mehl Ersatzt), ½ Päckchen Backpulver, 150 g weiche Butter, 80 bis 100 g Zucker oder ca. 125 g, wenn ihr den Kuchen ohne Karamell-Topping serviert, ½ TL Vanilleextrakt, 150 g Crème fraîche.

3 Äpfel: 1 für den Boden und 2 für den Teig

Für die Salzbutter-Karamell-Sauce: 50 g Zucker, 15 g Butter, 60 g Sahne 32% Fett, Prise Salz.

Wichtige Hinweis für die Zutaten Menge und eure Backformen!

Ich habe ein 20 cm Backform benutzt, Falls ihr eine andere Größe habt, einfach hier die Menge so multiplizieren.

- **20 cm = Original Zutaten Mengen**
- **22 cm= x 1,25**
- **24 cm = x 1,5**
- **26 cm = x 1,75**
- **28 cm = x 2**
- **30 cm = x 2,25**

Und wie sieht es mit der Backzeit aus?

Ganz einfach: Mit jeder größeren Form kommen ungefähr 5 Minuten Backzeit dazu.

- **20 cm = originale Backzeit**
- **22 cm = + 5 Minuten**
- **24 cm = + 10 Minuten**
- **26 cm = + 15 Minuten**
- **28 cm = + 20 Minuten**

So hat auch die größere Menge genug Zeit, in der Mitte richtig durchzubacken. Macht am Ende aber immer eine Stäbchen- oder Messerprobe, denn jeder Backofen und auch jede Apfelsorte ist ein bisschen anders.

Und bitte meinen Tipp mit der **zusätzlichen Schüssel Wasser auf dem Boden des Backofens** nicht vergessen!

1- Die Zimmertemperatur Butter zusammen mit Vanilleextrakt und Zucker cremig schlagen. Die Eier anschließend einzeln dazugeben und nach jedem Ei kurz rühren. Die Crème fraîche dazugeben und ebenfalls gut unterrühren.

2- Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln miteinander vermischen und anschließend zur Butter-Eier-Mischung geben. Alles cremig rühren. Auch hier gilt wieder: Der Teig sollte nicht zu flüssig sein. Sonst sinken die Apfelstücke beim Backen zu stark nach unten.

3- Die Backform mit Butter einfetten und leicht mit Mehl bestäuben. Zusätzlich einen Kreis Backpapier auf den Boden der Form legen. So bekommt ihr den fertigen Apfelkuchen mit Crème fraîche später viel leichter und vor allem unbeschädigt aus der Form.

4- Die drei Äpfel schälen und entkernen. Einen Apfel in sehr dünne Scheiben schneiden. Je dünner die Scheiben sind, desto schneller werden sie beim Backen weich. Die Apfelscheiben spiralförmig auf dem mit Backpapier belegten Boden der Backform verteilen.

5- Die beiden anderen Äpfel in kleine Würfel schneiden. Die Apfelwürfel zum Kuchenteig geben und vorsichtig unterheben. Den Kuchenteig auf der Apfelspirale verteilen. Die Oberfläche glatt streichen.

6- Backen

Den Apfelkuchen bei 180 °C Umluft etwa 45 bis 50 Minuten backen. Am Ende unbedingt eine Messer- oder Stäbchenprobe in der Mitte machen. Je nach Apfelsorte kann der Kuchen etwas mehr oder weniger Zeit brauchen, weil manche Äpfel beim Backen deutlich mehr Flüssigkeit abgeben als andere. Wenn das Messer noch sehr feucht aus der Mitte kommt, den Kuchen einfach noch 5 bis 10 Minuten länger backen.

Wie bereit erklärt, bei mir ist der Kuchen leicht auf die Seite gegangen, und ich habe 1 cm auf die Seite abgeschnitten: siehe Foto.

Den Kuchen auf eine Kuchenplatte platzieren und den Backform wegnehmen, den Backpapier entfernen.

Salzbutter-Karamell-Sauce

Den Zucker in einer kleinen Pfanne langsam schmelzen lassen. Gleichzeitig die Sahne in einem kleinen Topf erhitzen.
Sobald der Zucker schön geschmolzen und gold Farbe ist, die Butter dazugeben und gut rühren. Keine Sorge, wenn sich Butter und Karamell nicht sofort perfekt miteinander verbinden. Das ist ganz normal.
Zum Schluss die warme Sahne vorsichtig dazugießen. Achtung, das blubbert ordentlich! Dabei fleißig weiterrühren. Die Pfanne vom Herd nehmen und noch kurz weiterrühren, bis eine schöne glatte und flüssige Salzbutter-Karamell-Sauce entsteht. Ein Prise Salz geben. Kurz abkühlen lassen und dann über den Kuchen geben.

Den abgekühlten Kuchen mit der warmen oder lauwarmen Salzbutter-Karamell-Sauce servieren.

Et voilà!

saftig und lecker!

So bekommt ihr einen extra saftigen Apfelkuchen mit Crème fraîche und Salzbutterkaramell, der wunderbar unkompliziert ist und trotzdem richtig etwas hermacht.

Wer den Kuchen mit Salzbutterkaramell ausprobiert, muss sich unbedingt in den Kommentaren melden und gern auch ein Foto vom nachgebackenen Kuchen teilen!

Und verratet mir bitte auch, welche Kuchenform ihr genommen habt: 20 oder 22 cm?

BISOUS und ganz viel Spaß beim Backen!

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de