



## CHARLOTTE MIT ÄPFELN (CHARLOTTE AUX POMMES)

Die Charlotte ist ein bekannter französischer Kuchen und die klassische Version wird oft mit Himbeeren oder mit Erdbeeren gemacht. Aber es gibt auch eine „gebackene“ Version davon.

Es ist die Charlotte aux pommes. Der Kuchen wird mit Brioche, aber auch manchmal mit Lebkuchen. Die Scheiben Brioche werden erst gebraten, als würde man einen „Armer Ritter“ (pain perdu) zubereiten. Da kann man die Brioche mit verschiedenen Gewürzen verfeinert wie Lebkuchen oder Spekulatius. Aber ich finde die einfachste Idee die beste: einfach ein bisschen Salz! So entsteht eine Art Salzbutterm-Karamell.

In dem Kuchen kommen nur Äpfel. Man kann eine Version aus der Normandie machen, mit Sahne oder noch besser mit Crème fraîche. Aber dieser alte französische Kuchen ist ein einfacher Kuchen. Er wurde damals mit Restbrot und alten Äpfeln zubereitet.

Die Füllung in der Mitte kann mit „Bratäpfeln“ gemacht werden oder einem groben Apfelkompott. Dafür nimmt man nicht nur kochfeste Äpfel (Pink Lady oder Braeburn). Es ist zwar gut, wenn man weiche Apfelsorten (Boskop) nimmt, aber besser ist es, wenn sie gemischt sind. So gibt es noch ein bisschen Biss in der Füllung, und nicht nur Apfelkompott.

Es lässt sich am besten zubereiten mit einer 1 bis 2 Tage alten Brioche und alte Äpfel. Es ist also ein perfektes „zero waste“ Essen.

Dieses Rezept wird auch live bei MDR um 4 am 24. November 17 Uhr zubereitet. So könnt Ihr dann sehen, wie einfach es ist und noch ein paar Tipps über die Zubereitung lernen.

Und jetzt zum Schritt-für-Schritt Rezept...

### Zutaten für eine 18 cm Charlotte aux pommes:

1 kleine Brioche (mit 250g Mehl zubereitet in einer 18 cm Kastenform).

4-5 große Äpfel, 10 ml Calvados, 100 + 30g Butter, 70 g Zucker, Fleur de sel und Salz

**1-** Die Brioche in dünnen Scheiben schneiden...

In einer Pfanne ein bisschen Butter geben, schmelzen, 1 EL Zucker mit einer kleinen Prise Salz geben und die Scheiben Brioche anbraten. Man kann auch Zucker auf die Brioche-Scheiben geben.

Die Scheiben von jeder Seite goldig anbraten. Es kommt aber keine Milch-Eier-Mischung.

Und so weiter für alle Scheiben vorgehen.

**2-** Die Charlottenform mit Butter und Mehl bedecken und den Boden und die Seiten mit den gebratenen Brioche-Scheiben belegen.

**3-** Die Äpfel schälen und in dünnen Scheiben schneiden. In einer Pfanne 40-50 g Zucker mit 20 g Butter

schmelzen und den Calvados geben. Ich habe auch hier ein bisschen Wasser eingegeben.

Die Apfelscheiben in die Pfanne geben und 5 bis max. 8 Minuten köcheln lassen, eine Prise Salz eingeben.

**4-** Die Hälfte der Apfel-Pfanne in die Charlotte geben, drücken. Eine Schicht mit Brioche in die Mitte legen, und die restlichen Apfelscheiben platzieren.

Oder noch eine Schicht mit Brioche legen oder die Seiten abschneiden und in die Mitte legen.

Darauf drücken .... und die Charlotte jetzt 30 Minuten bei 180°C Umluft backen.

**4-** Die Charlotte abkühlen lassen und dann auf einer Servierplatte umkippen.

Mit Salzbutterm-Karamellsauce und Äpfeln dekorieren.

Et voilà!

**Es war so köstlich! Ich hoffe, Ihr werdet genauso viel Spaß damit haben!**

**Euch noch leckere Momente mit euer Familie ?**

---

**Folge mir auf Instagram für tagliche Rezeptideen, lustige französische Sprüche und Blicke hinter die Kulissen**



© Aurélie Bastian 2009-2025. Alle Rechte vorbehalten.

Quelle: <https://www.franzoesischkochen.de/charlotte-mit-aepfeln-charlotte-aux-pommes/>