

# Apfel-Walnuss-Karamell-Kuchen

**Für ca. 12 Kuchenstücke:**

**Für den Teig:**

300 ml Pflanzenöl	300 g Zucker	3 Eier
280 g Mehl	1 TL Natron	3/4 TL Salz
100 g Haferflocken	1 TL Zimt	3 Äpfel
100 g Walnusskerne		

**Für die Creme:**

500 g Frischkäse	125 g weiche Butter	125 ml Karamellsauce, abgekühlt
------------------	---------------------	---------------------------------

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Zwei runde Backformen (24 cm) ausbuttern.

Mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer das Öl und den Zucker cremig schlagen, bis die Masse leicht und fluffig ist. Die Eier dazugeben und 2 Minuten weiterschlagen. Mit einem Holzlöffel oder einem Gummispachtel sanft Mehl, Haferflocken, Zimt, Natron und Salz unterrühren, bis gerade so ein Teig entsteht.

Äpfel schälen, entkernen und grob raspeln. Nüsse zerkleinern. Äpfel und Nüsse unterheben.

Den Teig gleichmäßig auf die vorbereiteten Backformen verteilen und etwa 35-40 Minuten backen.

Für die Füllung mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer den Frischkäse mit der Butter verschlagen, bis die Masse glatt ist. Die erkaltete Karamellsauce dazugeben. Wenn die Masse warm oder dünn wirkt, für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Mit einem Zahnstocher den Gartest beim gebackenen Kuchen machen: Bleibt kein Teig am Zahnstocher kleben, ist der Kuchen fertig. Bevor der Kuchen aus der Form genommen wird, ca. 10 Minuten auf einem Kuchengitter ruhen lassen, dann aus der Form herausnehmen und ganz auskühlen lassen.

Zur Fertigstellung einen Kuchen auf eine Platte legen, darauf achten, dass die Oberfläche ebenmäßig flach ist. Etwas Füllung auf der Oberfläche des Kuchens verteilen und den zweiten Kuchen daraufsetzen. Darauf achten, dass der zweite Kuchen mittig sitzt. Dann die Füllung auf den Seiten der Torte und auf der Oberseite verstreichen. Nach Belieben, kann die Torte zusätzlich mit Karamellsauce beträufelt und mit Walnussstückchen verziert werden.

**Zusatzrezept Karamellsauce**

200 g Zucker, 90 g Butter, 125 g Sahne

Den Zucker in einen sauberen hohen Topf geben (ca. 3 Liter Fassungsvermögen mit dickem Boden). Bei mittlerer Temperatur den Zucker zergehen lassen. Nicht rühren, nur im Auge behalten! Wenn der Zucker zu schmelzen beginnt, rütteln Sie den Topf ein wenig hin und her, um sicherzustellen, dass der Zucker gleichmäßig schmilzt.

Sobald der Zucker ganz geschmolzen und hellbraun ist (aufpassen, dass er nicht anbrennt!), die Temperatur reduzieren und mit dem Schneebesen die Butter hinein rühren.

Sobald die Butter geschmolzen ist, den Topf vom Herd nehmen, ein paar Sekunden warten und dann langsam die Sahne hineingießen. Sobald die Sahne mit Butter und Zucker in Kontakt kommt, fängt die Mischung an zu blubbern. Die Karamellsauce ist fertig!

Etwas abkühlen lassen, oder in einen anderen Behälter umfüllen, in dem sie dann abgekühlt in den Kühlschrank wandert. Dort hält sie sich mehrere Wochen.

Cynthia Barcomi am 30. September 2016