



Up-Side-Down-Cake mit Apfel

Zeit gesamt
🕒 1h

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Äpfel, rot	800 g
Butter	160 g
Zimt	
Aprikosenkonfitüre	150 g
Bio Zitronen	1 St.
Eier	3 St.
Honig	200 g
Haselnuskerne, gemahlen	200 g
Weizenmehl, Type 405	150 g
Backpulver	2 TL
Salz	

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleine Pfanne, Tarteform, feine Reibe, Schöpfkelle, Handrührgerät mit Schneebesen, Zahnstocher

1. Äpfel waschen, schälen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne 1 EL Butter auf mittlerer Stufe schmelzen und Apfelspalten zusammen mit Zimt ca. 2 Min. braten. Aprikosenkonfitüre in die Pfanne geben und ca. 2 Min. schmelzen lassen. Apfelspalten mit einer Schöpfkelle herausheben und in die Tarteform geben. Währenddessen Konfitüre ca. 1–2 Min. in der Pfanne bei mittlerer Stufe karamellisieren lassen, dann gleichmäßig über den Apfelspalten verteilen.
2. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel übrige weiche Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Eier und Honig abwechselnd zugeben und verrühren. Haselnüsse, Mehl und Backpulver dazusieben und untermengen. Salz, Zitronenschale und 2 EL Zitronensaft zugeben. Kuchenteig vorsichtig über die Äpfel in der Tarteform verteilen und im Ofen ca. 45 Min. backen.
3. Up-Side-Down-Cake mit Apfel ggf. mit einem Zahnstocher testen, aus dem Ofen nehmen und heiß auf einen Teller stürzen. Vorsichtig, damit die Äpfel nicht an der Form haften bleiben. Up-Side-Down-Cake mit Apfel warm servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Für den Up-Side-Down-Cake mit Apfel ist keine Springform geeignet, daraus würde der Karamell austreten. Geeigneter ist eine geschlossene Tarte- oder Quicheform.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	294 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	17 g