

## Apfelkuchen im Glas



Schwierigkeitsgrad  
mittel



Portion/ Größe  
6 Gläserchen



Zubereitungszeit  
60 Minuten



Backzeit  
12 Minuten



Temperatur  
180° O/U

### Zutaten

#### Teig

125 gr Mehl  
40 gr Puderzucker  
75 gr Butter/ Margarine  
1 Tl. Backpulver  
1 Tl. saure Sahne  
1 Eigelb  
eine Prise Salz

#### Karamellsauce

100 gr Zucker  
1 Pkg. Bourbon- Vanillezucker  
100 ml Sahne

#### Mascarponecreme

250 gr Mascarpone  
250 gr Magerquark  
3 El. Puderzucker  
1 Tl. Zimt  
1 Tl. Bourbon- Vanillearoma

#### Apfelsauce

3 El. Zucker  
2 El. Honig  
1 El. Butter/ Margarine  
1 Tl. Zimt  
3 Äpfel



### Zubereitung

Den Ofen auf **180° O/U** vorheizen. Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und etwa 5 Minuten kneten. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech bröckeln, wie man es auch bei einem Streuselkuchen macht. Dann etwa **12-15 Minuten** backen.

**Karamellsauce:** Den Zucker und den Bourbon-Vanillezucker in eine beschichtete Pfanne geben und auf kleiner Stufe karamellisieren lassen. Sobald der Zucker goldbraun ist, gießen wir das Ganze ganz vorsichtig unter ständigem Umrühren mit der Sahne auf. Es wird so lange weitergerührt, bis eine cremige homogene Masse entstanden ist. Zur Seite stellen.

**Apfelsauce:** Die Äpfel schälen, entkernen und klein würfeln. Die Butter mit dem Honig, dem Zucker und Zimt in eine Pfanne geben und erwärmen. Hat sich der Zucker komplett aufgelöst, geben wir die Äpfel hinzu und vermengen das Ganze gut miteinander. Ungefähr 5-10 Minuten köcheln und karamellisieren lassen. Dann ebenfalls zur Seite stellen.

**Mascarponecreme:** Alle Zutaten gut miteinander verrühren.

Sind die warmen Zutaten ausgekühlt, können wir mit dem Schichten beginnen. Als erstes kommen die Streusel in das Glas. Darüber geben wir zuerst etwas Karamellsauce, dann die Mascarponecreme und zum Schluss die Apfelsauce. Dies wird so lange wiederholt, bis die Gläser voll und alle Zutaten verbraucht sind. Anschließend werden die Gläser ein paar Stunden in den Kühlschrank gestellt, damit alles gut durchziehen kann. Am Schluss eventuell mit etwas Sahne servieren.

Noch mehr kaiserliche Rezepte auf [www.kaiserlichgekocht.com](http://www.kaiserlichgekocht.com)

