

## **Fairer Salted-Caramel-Apfelkuchen**

*Von Markus Hachmann aus Emsdetten*

### **Zutaten für den Teig**

100 g fair gehandelter Rohrzucker  
5 Eier  
200 g Margarine oder Butter  
100 g fair gehandelte Salted-Caramel-Schokolade  
310 g Mehl  
1 Pk. Karamell-Puddingpulver  
1 Pk. Vanillezucker  
3 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
5-7 leicht säuerliche Äpfel (je nach Größe)

### **Zutaten für das Topping**

100 g Butter  
100 ml Sahne  
200 g fair gehandelter Rohrzucker  
200 g fair gehandelte Cashewkerne  
2 TL feines Salz

### **Zubereitung**

Bevor es losgeht, kann sich der Backofen schonmal auf 180 Grad Ober-Unterhitze aufwärmen. Und dann geht's los mit dem Raspeln der Schokolade. Zucker und Eier werden nun schaumig gerührt, und anschließend mit Margarine oder Butter verrührt. Anschließend Mehl, Backpulver, Puddingpulver, Vanillezucker, Salz und Schokoraspel hinzufügen und ebenfalls gut verrühren. Nun die Äpfel schälen, entkernen und grob würfeln, anschließend in die Teigmischung geben. Alles zusammen kommt nun in eine vorher eingefettete Springform und für etwa 45 Minuten in den Ofen.

Zeit für das Topping, für das die Cashewkerne grob gehackt und mit zwei Teelöffeln feinem Salz in einer Pfanne angeröstet werden. In einem Topf wird nun die Butter erhitzt und die Sahne hinzugegossen. Wenn beides kocht, kommt nach und nach unter Rühren der Zucker hinzu. Diese Masse unter langsamem Rühren nun einige Minuten

köcheln lassen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und sofort die Cashewkerne mit dem Salz unterrühren.

Die heiße Masse wird nun auf dem fertigen Kuchen gleichmäßig verteilt. Nun geht's noch einmal für 10 bis 15 Minuten in den Ofen. Anschließend kurz abkühlen lassen und zeitnah die Springform entfernen.

Tipp: Gerne mit einer Kugel Vanilleeis und einem Klecks süßer Sahne servieren.

Guten Appetit!