

Lila Wolken

Vorgestellt von Jan Patrick Behmer

ZUTATEN

Für den Rührteigboden:

100g Butter oder Margarine
(Zimmertemperatur)

100g Zucker

20g Milch

2x Eier

100g Mehl

6g Backpulver

8g Vanillezucker

Für die Äpfel:

3 große Äpfel (am besten Boskop)

Für den Karamell:

200g Zucker

20g Wasser

200g Butter

20g Milch

Für das Lila Baiser:

100g Zucker

2 Eiweiß

10g Rote Grütze Pulver



ZUBEREITUNG

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Rührteigboden Butter, Zucker, Milch und Eier luftig aufschlagen. Mehl, Backpulver und Vanillezucker vermischen und vorsichtig unterheben.

Auf ein Backblech mit Backpapier und einem rechteckigen Backrahmen aufstreichen und für ca. 15 Minuten backen, bis die Oberfläche braun ist.

Die Kerne der drei Äpfel mit einem Apfelmesser mittig ausstechen, Äpfel schälen und in dünne Scheiben reiben. Die Apfelscheiben gleichmäßig auf dem gebackenen Rührteigboden verteilen. Am Rand ggf. halbierte Scheiben aufschichten.

Für den Karamell Zucker und Wasser in einen Topf geben und karamellisieren. Dann Butter und Milch zugeben. Alles glatt rühren und anschließend über die Apfelschicht gießen. Im Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Für das Lila Baiser Zucker mit Eiweiß sehr steif aufschlagen, dabei Rote Grütze Pulver einrieseln lassen.

Den Kuchen aus der Form schneiden und vorsichtig in kleine Streifen schneiden (ca. 4x10cm). Danach das Baiser dekorativ mit einem Spritzbeutel aufdressieren und leicht flambieren.