

# Rezept für Charlotte aux Pommes oder kurz Apfel-Charlotte

von Aurélie Bastian für MDR um 4

## Zutaten für Apfel-Charlotte

- 1 kleine Brioche (Hefezopf)
- 4 Äpfel
- 1 Flasche Apfelsaft
- 95 g Butter
- 90 g Zucker
- 1 Tüte Vanillezucker
- 200 ml Sahne
- 1 kleine Prise Salz "Fleur de Sel"

## Zubereitung

1. Die Brioche in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden und den Rand abschneiden, sodass Rechtecke entstehen. Zugeschnittene Brioche-Scheiben auf die Seite legen.
2. In einer Pfanne ca. 20 g Butter schmelzen. In die geschmolzene Butter 2 EL Zucker und 1 Prise Salz (Fleur de Sel) einstreuen. Die Zutaten verrühren, sodass sich Zucker und Salz in der geschmolzenen Butter auflösen. Danach die Brioche-Scheiben darin anbraten. Fertig geröstete Brioche-Scheiben zur Seite legen (entweder auf ein Kuchengitter oder auf Küchenpapier).
3. Alle Brioche-Scheiben anbraten. Bei Bedarf die Butter-Zucker-Salz-Mischung erneuern.
4. Die gewaschenen Äpfel entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben mit 1 EL Zucker und  $\frac{1}{4}$  Tüte Vanillezucker bestreuen.
5. In einer Pfanne etwas Butter zerlassen und die Apfelscheiben auf jeder Seite anbraten. Mit Fleur de Sel bestreuen und mit etwas Apfelsaft ablöschen (oder nach Wunsch mit Calvados).
6. Eine Charlotte-Backform oder einen Kochtopf mit Metallhenkeln nehmen und mit den angebratenen Brioche-Scheiben auskleiden.
7. Die erste Lage Brioche-Scheiben mit einer Schicht angebratener Apfelscheiben belegen.
8. Weiter mit Brioche- und Apfelscheiben aufschichten, bis der Topf bzw. die Backform bis zum Rand befüllt ist. Die letzte Schicht muss dabei aus den Brioche-Scheiben bestehen.
9. Die Charlotte-Form oder den Topf mit einem Teller abdecken.
10. Den vorbereiteten Kuchen in die Mitte des vorgeheizten Backofens setzen und bei 180 Grad Umluft 30 Minuten lang backen.
11. Während die Charlotte bäckt, die Karamell-Soße zubereiten. Dazu in einer Pfanne 4 EL Zucker schmelzen und in den geschmolzenen Zucker 20 g Butter einrühren.

12. In einem Topf 30 bis 40 ml Sahne erwärmen. Die warme Sahne in das Butter-Zucker-Gemisch geben. Alle Zutaten cremig rühren und die Karamell-Soße mit einer Prise Salz abschmecken.
13. Die Pfanne mit der Karamell-Soße vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
14. Fertige Apfel-Charlotte aus dem Backofen nehmen und ebenfalls abkühlen lassen.
15. Abgekühlte Apfel-Charlotte auf eine Servierplatte stürzen und mit Apfelscheiben sowie etwas Karamell (nach Wunsch zusätzlich Salzbutter) dekorieren. Mit Schlagsahne und/oder Vanilleeis servieren.

**Et voilà!**