



🕒 VORBEREITUNG: 20 min.    BACKZEIT: 35 min.

# OMNIA REZEPT

## KÖSTLICHER APFELKUCHEN MIT SALZKARAMELL UND FLUFFIGER VANILLESAHNE

**SCHRITT 1:** Äpfel schälen, entkernen und schneiden.

**SCHRITT 2:** Apfelstücke mit Zitronensaft bei mittlerer Hitze in Butter 5–10 Minuten braten, bis sie weich sind. Dulce de leche und Salz unterrühren.

**SCHRITT 3:** Zutaten des Streuselteiges von Hand zusammenkneten.

**SCHRITT 4:** Apfelmischung in die Omnia-Silikonform oder in die gut eingefettete Omnia-Form geben. Mit Teigstreuseln bedecken.

**SCHRITT 5:** Bei mittlerer Hitze ca. 30-40 Minuten backen, bis die Streusel leicht braun werden. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

**SCHRITT 6:** Eigelb, Zucker und Vanillemark zusammen aufschlagen, bis die Masse dick wird.

**SCHRITT 7:** Sahne steif schlagen und unter die Vanillemasse heben.

**SCHRITT 8:** Nach Belieben mit gesiebttem Puderzucker bestreuen.



### ZUTATEN

#### STREUSELTEIG

150g kalte Butter  
120g Weizenmehl  
70g Haferflocken  
90g Zucker  
Zimt

#### KUCHENFÜLLUNG

800g säuerliche Äpfel  
400g Dulce de leche  
1 EL Butter  
1/2 Zitrone  
1 Messerspitze Salz

#### VANILLECREME

3 Eigelb  
Vanilleschote oder 1 TL  
Vanillepulver  
50g Zucker  
300ml Sahne

*Wir wünschen eine leckere Weihnachtszeit!*