



Hafer-Apfelkuchen mit Safran, Zimt und Kardamom

 Leicht  ca. 110 Min.





Zutaten | 1 Portion

400 g Rohrohrzucker
150 g Butter
300 g kernige Haferflocken
3 Äpfel
1,5 TL Safranfäden (ca. 0,3 bis 0,4 g)
2 TL gemahlener Zimt
1/2 TL gemahlener Kardamom
200 g Butter und für die Form (zimmerwarm)
1 Prise Salz
3 Eier (M)
350 g Mehl und für die Form
3 gestr. TL Backpulver

Zubereitung

Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
Zuerst 150 g Rohrohrzucker in einem kleinen Topf auf mittlerer Stufe vorsichtig goldgelb zum Schmelzen bringen, die Butter hinzugeben und alles unter ständigem Rühren miteinander verbinden. Nun die kernigen Haferflocken unterrühren und die Masse zur Seite stellen.
Für den Teig die 3 Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein raspeln. Safran, Zimt und Kardamom hinzugeben, kurz unterheben und ebenfalls zur Seite stellen. Die Butter zusammen mit 250 g Rohrohrzucker und der Prise Salz schaumig aufschlagen. Die Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit der cremigen Buttermasse vermengen. Dann die gewürzten Äpfel unterheben. Eine Kastenform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Etwas weniger als 1/3 der karamellisierten Haferflocken auf dem Boden verteilen und andrücken. Darauf die Hälfte des Teiges verstreichen und darauf wieder einige karamellierte Haferflocken verteilen (Haferflocken für die oberste Schicht übriglassen). Nun den Rest des Teigs einfüllen und die restlichen Haferflocken darauf verteilen. Auf einem Gitterrost auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 90 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen; wenn kein bzw. kaum Teig kleben bleibt, ist der Kuchen gar. Sollten die Haferflocken zu braun werden, den Kuchen mit etwas Alufolie abdecken. Sobald der Kuchen fertig ist, etwas abkühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen, bevor er angeschnitten wird.