Apfelkuchen mit Ahorn-Karamell-Sauce aus dem Thermomix

© Apfelkuchen mit Ahorn-Karamell-Sauce - Rezepte mit Herz

120 Min.

leicht

12

Apfelkuchen mit dem gewissen Etwas dank der Ahorn-Karamell-Sauce

Wir haben in unserem KARAMELL E-BOOK für euch die beliebtesten Rezepte der Redaktion mit Karamell-Sauce zusammengestellt und sind gespannt, welches der 15 Rezepte euer Favorit wird!?

Holt euch jetzt euer kostenloses Exemplar als Dankeschön für eure Treue!
Zum Rezepte mit Herz E-BOOK "15 originelle Thermomix ®-Rezepte mit Karamell"

Zutaten-Einkaufsliste

☐	**Für den Grundteig:**	
☐	**125 g**	Zucker
☐	**125 g**	zimmerwarme Butter
☐	**2**	Eier
☐	**200 g**	Mehl
☐	**2 TL**	Backpuler
☐	**1/4**	Flasche Zitronenaroma oder Abrieb einer Bio-Zitrone
☐		Fett für die Form
☐	**Für den Belag:**	
☐	**500 g**	Äpfel
☐	**300 g**	Magerquark
☐	**1**	Päckchen Vanillepuddingpulver
☐	**150 g**	Weißwein
☐	**100 g**	Zucker
☐	**100 g**	Ahornsirup
☐	**2**	Eier
☐	**Für die Ahorn-Karamell-Sauce:**	
☐	**150 g**	Ahornsirup
☐	**30 g**	Butter
☐	**30 g**	Schlagsahne
☐	**1 TL**	Meersalzflocken

Zubereitung

1. Zunächst den **Ahorn-Karamell-Sauce** zubereiten. Dazu den Ahornsirup in den Mixtopf geben und 15 Min./Varoma (TM31: 120 °C)/Stufe 1 einkochen. Die Butter in 20 Sek./Stufe 4 unterrühren, bis sie vollständig geschmolzen ist, danach die Sahne sowie das Meersalz hinzufügen und erneut 20 Sek./Stufe 4 unterrühren. In eine saubere, heiß ausgespülte Flasche füllen und auskühlen lassen.
2. Für den **Apfelkuchen** den Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen, Springform (26 cm Durchmesser) einfetten.
3. Die Äpfel schälen, entkernen, in Spalten schneiden und auf dem Boden der Springform verteilen. Den Rest der Zutaten bis auf die Eier, in den Thermomix geben und 20 Sek./Stufe 4 verrühren, danach 10 Min./100 °C/Stufe 2,5 aufkochen.
4. Den Thermomix auf 20 Sek./Stufe 4 einstellen, schnell die Eier durch den Mixtopfdeckel geben und unterrühren. Die Masse in die Springform über die Äpfel gießen und im heißen Ofen ca. 20 Minuten vorbacken. Danach kurz auskühlen lassen.
5. Für den Rührteig den Zucker in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 zu Puderzucker mahlen. Die Butter hinzufügen und 2 Min./Stufe 4 schaumig schlagen. An den Seiten herunterschieben, 5 Min./Stufe 3,5 weiterschlagen. 3 Min. /Stufe 3,5 einstellen, die Eier nacheinander durch den Mixtopfdeckel geben und unterrühren lassen.
6. Den Rest der Zutaten hinzugeben und 20 Sek./Stufe 4 verrühren. In die Springform über die Puddingmasse gießen. Wieder in den Backofen geben und in ca. 40 Minuten fertig backen (Stäbchenprobe machen).
7. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, danach den Kuchen auf eine Servierplatte stürzen. Mit der Ahorn-Karamell-Sauce servieren.

Auf der Suche nach noch mehr Apfelkuchenrezepte? Dann probiert doch einfach mal eine von diesen zwei Varianten:

- Pinneberger Apfelkuchen
- Versunkener Apfelkuchen

Nährwertangaben

Pro Kuchenstück ohne Karamellsauce ca. 335 kcal, 6 g E, 11 g F, 49 g KH
Pro EL Sauce: 50 kcal, 0 g E, 2 g F, 7 g KH