

Apfelkuchen im Glas aus dem Thermomix®



© Apfelkuchen im Glas - Rezepte mit Herz



60 Min.



leicht



8 Weckgläser à ca. 300 ml

Süß, einfach und ein leckeres Geschenk.

Jetzt beginnt sie wieder, die Zeit der regionalen Äpfel. Wir lieben Äpfel, egal ob ganz einfach pur oder mit dem Thermi weiterverarbeitet, der Apfel ist immer lecker. Unser Apfelkuchen im Glas ist nicht nur einfach und schnell zubereitet ist, sondern auch praktisch und einfach zu transportieren ist. Diese Miniaturversion des beliebten Apfelkuchens eignet sich ideal für unterwegs, sei es für ein Picknick im Park, eine Reise oder als süßes Mitbringsel für Freunde und Familie.

Ihr habt leider keinen eigenen Apfelbaum im Garten? Unser Tipp: Schaut mal auf mundraub.org. Dort könnt ihr Obstbäume in eurer Gegend finden, bei denen jeder ernten darf.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	10 g	frischer Ingwer
<input type="checkbox"/>	4	säuerliche Äpfel (600 g)
<input type="checkbox"/>	2 TL	Zitronensaft
<input type="checkbox"/>	300 g	weiche Butter
<input type="checkbox"/>	200 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	5	Eier
<input type="checkbox"/>	375 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	4 TL	Backpulver
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>		Fett und Mehl für die Gläser

Zubereitung

1. Ingwer schälen, 3 Sek./Stufe 8 im Mixtopf zerkleinern. Äpfel waschen, vierteln und entkernen, mit Zitronensaft in den Mixtopf zugeben und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern, umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen.
2. Butter, Zucker und Eier 20 Sek./Stufe 5 mixen. Mehl, Backpulver und Salz zugeben und 20 Sek./Stufe 5 unterheben. Äpfel zugeben und mit dem Spatel unterheben.
3. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. 8 Weckgläser (à ca. 300 ml Inhalt) gut einfetten und mit Mehl ausstäuben, dann jeweils zu 2/3 mit Teig befüllen.
4. Gläser im heißen Ofen ca. 40-50 Min. backen (Stäbchenprobe machen!). Heiße Gläser sofort mit Glasdeckel, Gummi und Klammern verschließen. Auskühlen lassen. Dann Klammern lösen.

Haltbarkeit: verschlossen ca. 8 Wochen.

Weitere Geschenkkideen aus dem Glas gesucht? Unser [Apfelkompott](#) ist ein süßes Mitbringsel und das ganz ohne Zucker.

Noch mehr leckere Rezeptideen, ob süß oder herzhaft und jede Menge Tipps zum Thema Apfel findest du in unserer [Rezeptsammlung](#).

Nährwertangaben

Pro Glas: ca. 640 kcal, 9 g E, 35 g F, 73 g KH