

## Apfelkuchen mit Apfelmusfüllung und Vanillesahne



© Apfelkuchen mit Apfelmusfüllung und Vanillesahne - Rezepte mit Herz

🕒 60 Min.

👨‍🍳 mittel

🍷 12 Stücke

### Einfache, schnelle Apfelkuchentorte

Rührteig küsst Apfelmus, unser Apfelkuchen mit seiner leckeren Sahnehaube ist im Grunde schon eine Torte und der Hingucker auf jedem Kaffeetisch. Einfach zubereitet schmeckt er der ganzen Familie.

## Zutaten-Einkaufsliste

- |                          |                         |   |
|--------------------------|-------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | <b>Für den Teig:</b>    |   |
| <input type="checkbox"/> | <b>125 g</b>            | Zucker  |
| <input type="checkbox"/> | <b>125 g</b>            | zimmerwarme Butter                                      |
| <input type="checkbox"/> | <b>2</b>                | Eier  |
| <input type="checkbox"/> | <b>200 g</b>            | Mehl  |
| <input type="checkbox"/> | <b>2 TL</b>             | Backpulver  |
| <input type="checkbox"/> | <b>1/4</b>              | Flasche Zitronenaroma oder der Abrieb einer Bio-Zitrone |
| <input type="checkbox"/> |                         | Fett für die Form                                       |
| <input type="checkbox"/> | <b>Für die Füllung:</b> |   |
| <input type="checkbox"/> | <b>ca. 600 g</b>        | Äpfel   |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 EL</b>             | Zitronensaft  |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 EL</b>             | Wasser  |
| <input type="checkbox"/> | <b>1</b>                | Fläschen Aroma Butter-Vanille                           |
| <input type="checkbox"/> | <b>5</b>                | Blätter Gelatine  |
| <input type="checkbox"/> | <b>250 g</b>            | eiskalte Sahne  |
| <input type="checkbox"/> | <b>50 g</b>             | Vanillezucker   |
| <input type="checkbox"/> | <b>Außerdem:</b>        |   |
| <input type="checkbox"/> | <b>50 g</b>             | Zucker  |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 TL</b>             | Zimt  |

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen, Springform (26 cm Durchmesser) einfetten.
2. 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. 3 Min. /Stufe 3,5 einstellen, die Eier nacheinander durch den Mixtopfdeckel geben und unterrühren lassen. Den Rest der Zutaten hinzugeben und 20 Sek./Stufe 4 verrühren.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!). Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Die Äpfel in grobe Stücke schneiden und in den Mixtopf geben. Zitronensaft, Wasser, Aroma und Gelatine dazugeben und 9 Min./100 °C/Stufe 1 aufkochen. Danach 30 Sek. aufsteigend pürieren, umfüllen und auskühlen lassen. Mixtopf säubern und kalt ausspülen.
6. In einem kleinen Schüsselchen den Zucker mit dem Zimt vermischen.
7. Den ausgekühlten Kuchen waagrecht halbieren, die untere Hälfte mit dem Apfelmus bestreichen. Den Deckel wieder aufsetzen. Sahne und Vanillezucker in den Mixtopf geben und auf Stufe 10 so lange schlagen, bis das Messer ins Leere läuft. Den Apfelkuchen damit bestreichen, großzügig mit Zimtzucker bestreuen und bis zum Servieren kalt stellen.

## Unser Tipp:

Die Gelatineblätter müssen nicht extra eingeweicht werden – sie können einfach – in grobe Stücke gebrochen – mit in den Mixtopf gegeben und weiterverarbeitet werden.

Auf der Suche nach noch mehr Apfelkuchenrezepte? Dann probiert doch einfach mal [Apfelkuchen mit Ahorn-Karamell-Sauce](#) oder unseren [versunkenen Apfelkuchen](#).

## Nährwertangaben

Kcal pro Stück: ca. 315 kcal, 5 g E, 16 g F, 37 g KH