

Apfelsaft-Kuchen aus dem Thermomix



© Apfelsaft-Kuchen - Rezepte mit Herz

🕒 90 Min. + Wartezeit

👩‍🍳 leicht

🍷 12 Stücke

Leserin Diana liebt Äpfel - ganz besonders in Form dieses leckeren Apfelsaftkuchens. Dieses hat sie mit uns geteilt mit der Bitte, es thermomixtauglich zu machen.

Das haben wir getan und herausgekommen ist dieses einfache Rezept, das nicht nur Apfelfans umhaut.

Viel Spaß beim Mixen, Diana und guten Appetit!

Habt ihr auch ein so tolles Rezept, das ihr gerne im Thermomix zubereiten möchtet?

Dann schickt uns euer Rezept mit dem Stichwort "Wir lieben Mixen" an:
rezeptemitherz@konstanzemedia.de

Wir freuen uns auf eure Einsendungen!

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|---------------|----------------------|
| <input type="checkbox"/> | 250 g | Mehl |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Backpulver |
| <input type="checkbox"/> | 125 g | kalte Butter |
| <input type="checkbox"/> | 225 g | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Ei |
| <input type="checkbox"/> | 750 g | Apfelsaft |
| <input type="checkbox"/> | 2 Pck. | Vanillepuddingpulver |
| <input type="checkbox"/> | 1000 g | Äpfel |
| <input type="checkbox"/> | 400 g | eiskalte Schlagsahne |
| <input type="checkbox"/> | 1 Pck. | Vanillezucker |
| <input type="checkbox"/> | | Zimt zum Bestäuben |

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Mehl, Backpulver, Butter in Stücken, **125 g** Zucker und Ei in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 5 zu einem Mürbeteig verkneten. Teig als Boden in die Springform drücken, dabei einen Rand hochziehen.
3. Apfelsaft, Vanillepudding und **200 g** Zucker in den Mixtopf geben und 10 Min./90 °C/Stufe 4 kochen. Unterdessen Äpfel waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Äpfel zum Pudding in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 3 zerkleinern. Apfel-Puddingmasse auf dem Teigboden verteilen und im heißen Ofen ca. 1 Std. backen. Kuchen über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
4. Am nächsten Tag Mixtopf eiskalt spülen. Sahne und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 10-20 Sek./Stufe 10 mit Sichtkontakt steif schlagen. Sahne auf dem Kuchen verteilen, mit etwas Zimt bestäuben und Kuchen servieren.

Nährwertangaben

Kalorien pro Stück: ca. 430 kcal, 4 g E, 20 g F, 58 g KH