

## Pinneberger Apfelkuchen aus dem Thermomix®



© Apfelkuchen · Rezepte mit Herz

🕒 75 Min.

👨‍🍳 leicht

🍷 10 Stücke

### Apfelkuchenrezept von der Uroma

„Ich liebe das Apfelkuchen Rezept, weil es mich sehr an meine Kindheit erinnert“, erzählt Diane. Der Apfelkuchen ist ein Rezept ihrer Urgroßmutter Anna. Seit sie mit ihrem Mann nach Pinneberg gezogen ist, bekam das Rezept durch das Alte Land und die Regionalität noch mehr Bedeutung für Diane. „Ich liebe die zahlreichen Apfelsorten, die dort angebaut werden. Besonders Boskop, Jona Gold oder Elstar. Die Ernte der Frühsorten im August ist immer ein Erlebnis“, schwärmt Diane. „Der Apfelkuchen ist für uns immer auch der Start in den Herbst.“

## Zutaten-Einkaufsliste

- |                          |                  |                   |
|--------------------------|------------------|-------------------|
| <input type="checkbox"/> | <b>195 g</b>     | Zucker            |
| <input type="checkbox"/> | <b>235 g</b>     | Butter            |
| <input type="checkbox"/> | <b>2 TL</b>      | Zimt              |
| <input type="checkbox"/> | <b>290 g</b>     | Mehl              |
| <input type="checkbox"/> | <b>2</b>         | Eier              |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 Prise/n</b> | Salz              |
| <input type="checkbox"/> | <b>4-5</b>       | kleine Äpfel      |
| <input type="checkbox"/> | <b>20 g</b>      | Mandelstifte      |
| <input type="checkbox"/> |                  | Fett für die Form |

## Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Springform (20 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten.
2. 30 g Zucker, 75 g eiskalte Butter in Stücken, 1 TL Zimt und 150 g Mehl in den Mixtopf geben und 10 Sek./ Stufe 6 vermischen. Teig gleichmäßig in der Form verteilen, kalt stellen. Mixtopf spülen.
3. 25 g Zucker und 1 TL Zimt in einer kleinen Schale vermischen. Eier trennen. Eiweiße mit Salz mit einem Mixer steif schlagen (die Menge ist zu gering für den Thermomix), kalt stellen.
4. 140 g Butter, 140 g Zucker und Eigelb 2 Min./Stufe 4 im Mixtopf schaumig rühren. Schmetterling einsetzen, weitere 2 Min./Stufe 4 rühren. Schmetterling entfernen. 140 g Mehl zufügen und 10 Sek./Stufe 4 mithilfe des Spatels unterrühren. Dann Eischnee vorsichtig unterheben. Masse auf dem Mürbeteigboden verteilen. Mixtopf spülen und trocknen.
5. 20 g Butter 2 Min./60 °C/Stufe 2 im Mixtopf schmelzen.
6. Äpfel halbieren, entkernen und schälen, dann die halbrunde Seite mehrmals parallel mit einem Messer fächerartig einschneiden, dabei nicht ganz durchschneiden. Äpfel auf dem Teig verteilen, leicht eindrücken. Mit flüssiger Butter beträufeln, mit Mandeln und Zimt-Zucker bestreuen. Im heißen Ofen ca. 45 Min. backen.

## Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 400 kcal - 1g E - 22g F - 45 g KH