

Versunkener Apfelkuchen aus dem Thermomix®



🕒 60 Min.

👨‍🍳 leicht

🍷 12

Zutaten-Einkaufsliste

- Für den Grundteig:**
- 125 g** Zucker
- 125 g** zimmerwarme Butter
- 2** Eier
- 200 g** Mehl
- 2 TL** Backpulver
- 1/4** Flasche Zitronenaroma bzw Abrieb einer Bio-Zitrone
- Fett für die Form
- Außerdem:**
- 600 g** Äpfel (4 - 5 mittelgroße Äpfel)

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen, Springform (26 cm Durchmesser) einfetten.

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 herunterschoben, 5 Min./Stufe 3,5 weiterschlagen.

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. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen.

Die Äpfel schälen, halbieren und vorsichtig das Kerngehäuse entfernen. Die Hälften mehrmals einschneiden (nicht durchschneiden) und auf dem Rührteig verteilen, leicht eindrücken.

Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!). Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und nach Geschmack mit Puderzucker bestäuben.

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

[Apfelkuchen mit Ahorn-Karamell-Sauce](#)

[Apfelkuchen mit Apfelmusfüllung](#)

Nährwertangaben

Pro Stück ca. 225 kcal, 4 g E, 37 g F, 30 g KH