

## Versunkener Apfelkuchen aus dem Thermomix



© Versunkener Apfelkuchen - Rezepte mit Herz



60 Min.



leicht



12

### Einfacher und schneller Apfelkuchenklassiker.

Ein Klassiker unter den Kuchenrezepten ist der versunkene Apfelkuchen allemal. Er schmeckt immer noch so lecker, wie der von Oma, weckt Kindheitserinnerungen und ist schnell zubereitet.

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>Für den Grundteig:</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 bzw Abrieb einer Bio-Zitrone
<input type="checkbox"/>		Fett für die Form
<input type="checkbox"/>	<b>Außerdem:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>600 g</b>	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 herunterschieben, 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 Apfelkuchenrezepte? Dann probiert doch einfach mal [Apfelkuchen mit Ahorn-Karamell-Sauce](#) oder unseren [Apfelkuchen mit Apfelmusfüllung und Vanillesahne](#).

## Nährwertangaben

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