mein ZauberTopf SPECIALS

APFELKUCHEN

10 Rezepte für den Thermomix®

LIEBER LESER,

LIEBE LESERIN,

die Äpfel sind reif! Wir widmen unserem Lieblingsobst gleich 10 köstliche Rezepte speziell für den Thermomix®!

Diese vielfältigen und saftigen Kuchen gelingen dir mit deinem Küchenhelfer ganz einfach und bereiten dir und deinen Gästen echten Genuss.

Viel Spaß beim Mixen und Genießen!

Svenja

INHALT

Einfach draufklicken, um zum Rezept zu kommen!

9
Apfelkuchen im Glas

19
Veganer Apfelkuchen ohne Zucker

11
Milchreis-Apfel-Kuchen

21
Apfelwein-Kuchen vom Blech

13
Veganer Apfelkuchen mit Pudding

23
Apfelmuskuchen ohne Backen

15
Apfelkuchen mit Hermann-Teig

25
Apfelmuskuchen mit Gitter aus Mürbeteig

17
Kürbis-Apfel-Kuchen

27
Apfel-Karamell-Kuchen

FRISCH UND

so saftig

max
VORWERK
thermomix
Zutat hinzufügen und einwiegen
515 g
TARA
Max
6 kg

EIN STÜCK APFELGLÜCK

Selbstgemachtes Apfelmus

Den fruchtigen Klassiker kannst du ratzfatz selbst zubereiten: 1000 g Äpfel in Stücken in den Mixtopf geben und **5 Sek. | Stufe 4,5** zerkleinern. 1 Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauslösen. Mark und Schote mit 50 g Zucker, 20 g Zitronensaft sowie 1 TL Zimt in den Mixtopf zufügen und **9 Min. | 100°C | Stufe 1** kochen. Die Vanilleschote entfernen und das Apfelmus **20 Sek. | Stufe 6** pürieren. In sterile Gläser füllen, fest verschließen und abkühlen lassen. In 2 sterilie Gläser á 550 ml füllen, fest verschließen und abkühlen lassen.

Wenn ihr die Äpfel ohne Schale zubereiten wollt, ist das auch möglich.

>**HALTBARKEIT** Das Mus ist mindestens 3 Monate haltbar, wenn ihr es ungeöffnet, kühl und dunkel lagert.

Apfelkuchen einfrieren?

Du kannst Apfelkuchen problemlos einfrieren. Verpacke den vollständig abgekühlten Apfelkuchen luftdicht in Frischhaltefolie. Am besten notierst du dir darauf das Herstellungsdatum. Er hält sich bis zu 3 Monate im Gefrierfach. Zum Auftauen einfach bei Zimmertemperatur stehen lassen – für einen gesamten Kuchen dauert das ca. 5 Stunden.

Die besten Apfelsorten zum Backen

Knackig und saftig müssen sie sein, damit sie nach dem Backen noch saftig sind und nicht komplett matschig werden. Süß-säuerliche Sorten eignen sich am besten, um ein ausgewogenes Gleichgewicht zum Zucker im Kuchen zu schaffen. Booskop, Braeburn, Cox Orange, Elstar, Gala, Granny Smith und Gravensteiner. Möchtest du lieber süße Äpfel verwenden, dann verwende ggf. für den Teig weniger Zucker. Für Süßmäuler sind Golden Delicious oder Pink Lady die richtige Wahl. Sorten wie Booskop und Golden Delicious solltest du jung und frisch geerntet verwenden, da sie sonst eine eher mübe als knackige Konsistenz haben.

>**TIPP** Verwende für deinen nächsten Kuchen doch einmal zwei verschiedene Apfelsorten. Das verleiht dem Kuchen einen besonderen Feinschliff und vielfältigere Geschmackstiefe.

APFELKUCHEN IM GLAS

APFELKUCHEN IM GLAS

LOW CARB LOW FAT

00 45 std : min

Pro Stück: 492 kcal | 8 g E | 26 g F | 58 g KH
Zutaten für 6 Stück

- ★ **150 g weiche Butter, in Stücken, zzgl. etwas mehr zum Fetten**
- ★ **2 Äpfel, geviertelt**
- ★ **2 TL Zitronensaft**
- ★ **120 g Zucker zzgl. 2 TL**
- ★ **1 EL selbst gemachter Vanillezucker**
- ★ **3 Eier**
- ★ **80 g Milch**
- ★ **250 g Weizenmehl Type 405**
- ★ **2 TL Backpulver**
- ★ **½ TL gemahlener Zimt**

AUSSERDEM

- ★ **6 sterile Einmachgläser mit Gummiringen und Deckel (à ca. 350 ml)**

1 Den Backofen auf 175 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Gläser mit etwas Butter einfetten. Äpfel und Zitronensaft im Mixtopf für **4 Sek. | Stufe 4,5** zerkleinern. Dann umfüllen und beiseitestellen.

2 Den Rühraufsatz einsetzen. Butter, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und **2 Min. | Stufe 3** cremig rühren, dabei Eier und Milch durch die Deckelöffnung zugeben. Rühraufsatz entnehmen. Das Mehl mit dem Backpulver zugeben und **20 Sek. | Stufe 4** verrühren.

3 ¾ der Apfelstücke mithilfe des Spatels unter den Teig heben. Den Teig in sterile Gläser geben und maximal zu $^{2}/_{3}$ befüllen. Die restlichen Apfelstücke darauf geben. 2 TL Zucker mit Zimt mischen, auf die Äpfel streuen und im heißen Ofen ca. 30 Min. backen.

Gläser richtig befüllen

Hier ist es wichtig, sehr sauber und gewissenhaft zu arbeiten. Das Glas sollte nicht bis zum Rand befüllt werden, da der Teig beim Backen sein Volumen vergrößert. Nur so kannst du sie später verschließen – achte dabei auf sterile Deckel und Gummiringe. Wenn der Kuchen im Glas heiß verschlossen wird, bildet sich ein Vakuum und macht den Kuchen richtig schön saftig und sogar einige Wochen haltbar.

Wow-Kombination

MILCHREIS-APFEL-KUCHEN

Pro Stück: 432 kcal | 7 g E | 23 g F | 50 g KH
zzgl. 4 Std. 30 Min. Ruhezeit
Zutaten für 10 Stücke

01 00
std : min

FÜR DEN BODEN

- 100 g weiche Butter, in Stücken
- 200 g Haferkekse
- 1 TL feines Meersalz

FÜR DEN MILCHREIS

- 1 Vanilleschote
- 800 g Milch
- 300 g Milchreis
- 50 g Zucker
- 150 g Mascarpone

FÜR DAS APFELKOMPOTT

- 2 Äpfel, geschält, in ca. 1 cm großen Würfeln
- 200 g Apfelsaft
- 1 TL Stärke
- 1 EL Wasser

AUSSERDEM

- Springform (Ø 22 cm)

1 Die Springform mit Backpapier auslegen. Für den Boden die Butter in den geben und **3 Min. | 60 °C | Stufe 1** schmelzen. Kekse und Salz zufügen und alles **10 Sek. | Stufe 8** vermengen. Die Keks-Masse in die Form geben, mit einem Löffel festdrücken und 30 Min. kalt stellen. reinigen.

2 In der Zwischenzeit für den Milchreis die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen. Milch, Milchreis, Zucker, Vanilleschote sowie -mark in den geben und **38 Min. | 90 °C | | Stufe 1** garen. Vanilleschote entfernen.

3 Mascarpone mithilfe des unter den Milchreis rühren. Die Masse auf dem Boden verteilen und mind. weitere 4 Std. kalt stellen. Den spülen.

4 Für das Apfelkompott Äpfel mit Apfelsaft zugeben und **5 Min. | 100 °C | Stufe 1** kochen. Die Stärke mit Wasser glatt rühren, zugeben und erneut **1 Min. | 100 °C | Stufe 1** kochen. Das Apfelkompott auf dem Milchreis verteilen, oder separat in einer Schale reichen, und den Kuchen servieren.

VEGANER APFELKUCHEN MIT PUDDING

VEGANER APFELKUCHEN MIT PUDDING

Pro Stück: 437 kcal | 5 g E | 19 g F | 63 g KH
zzgl. 30 Min. Ruhezeit
Zutaten für 12 Stücke

01 15
std : min

FÜR DEN TEIG

- 260 g kalte Margarine, in Stücken, zzgl. etwas mehr zum Fetten
- 450 g Weizenmehl Type 405
- 150 g Zucker
- 50 g Wasser

FÜR DIE FÜLLUNG

- 5 Äpfel, geviertelt
- 40 g Zitronensaft
- 75 g Vanillepuddingpulver
- 60 g Zucker
- 700 g Haferdrink

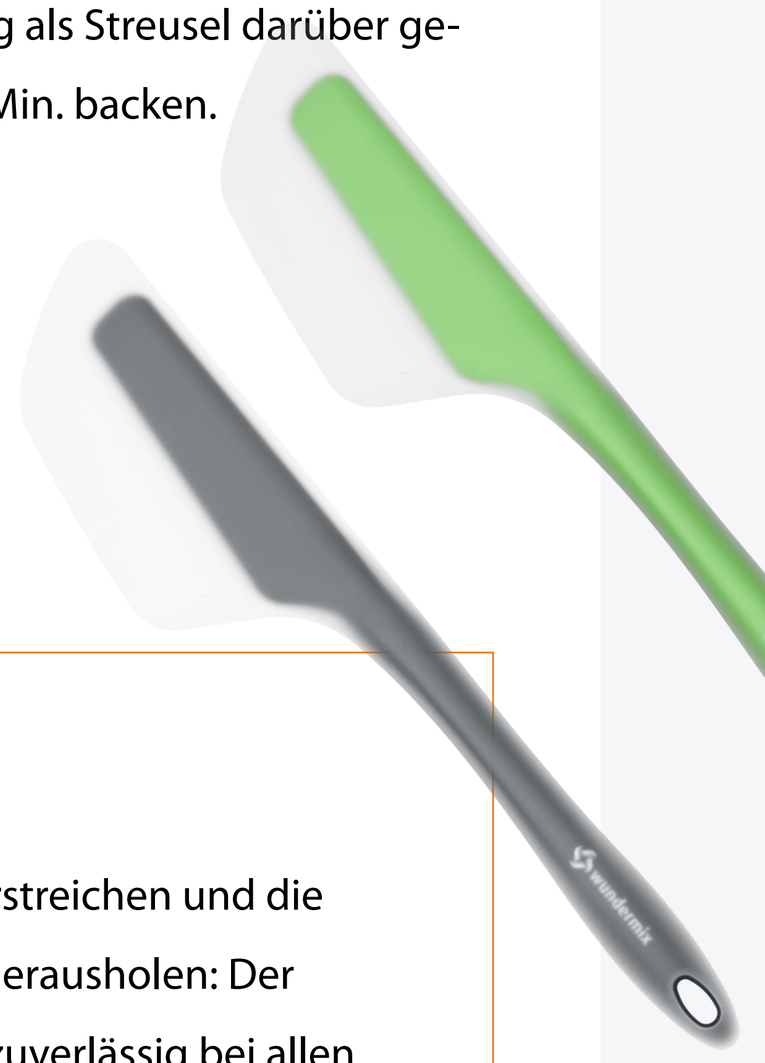
AUSSERDEM

- Springform (Ø 22 cm)

1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform mit etwas Margarine einfetten. Für den Teig alle Zutaten in den Mixtopf geben und **20 Sek. | Stufe 4** verkneten. Teig zu einem Riegel formen, in Frischhaltefolie einschlagen und 30 Min. kalt stellen. Mixtopf reinigen.

2 Inzwischen die Hälfte der Äpfel mit Zitronensaft im Mixtopf **4–5 Sek. | Stufe 4,5** zerkleinern. Umfüllen, restliche Äpfel ebenso zerkleinern und beiseitestellen. Puddingpulver, Zucker und Haferdrink in Mixtopf geben und **10 Sek. | Stufe 6** vermengen. Dann **14 Min. | 95 °C | Stufe 2,5** erhitzen.

3 Die Hälfte des Teiges in die Springform drücken, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Zuerst Äpfel, dann Pudding darauf verteilen. Restlichen Teig als Streusel darüber geben. Im heißen Backofen ca. 45–50 Min. backen.



Restlos glücklich

Den Teig auf dem Backblech verstreichen und die Milchreis-Füllung aus dem Mixtopf herausholen: Der flexible Wunderspatel® hilft dir zuverlässig bei allen Küchenabenteuern.

ab 12,95 €

APFELKUCHEN MIT HERMANN-TEIG

APFELKUCHEN MIT HERMANN-TEIG

LOW CARB LOW FAT

01 30 std : min

Pro Stück: 492 kcal | 8 g E | 26 g F | 58 g KH
Zutaten für 6 Stück

FÜR DEN TEIG

- ★ **etwas Butter zum Fetten**
- ★ **300 g Weizenmehl Type 405**
- ★ **150 g Zucker**
- ★ **100 g Sonnenblumenöl zzgl. etwas mehr zum Fetten**
- ★ **50 g Sahne**
- ★ **4 Eier**
- ★ **250 g Hermann-Teig (siehe Tipp unten)**
- ★ **Mark von 1 Vanilleschote**
- ★ **1 Pck. Backpulver**
- ★ **1 Prise Salz**

FÜR DIE FÜLLUNG

- ★ **5 Äpfel, geviertelt**
- ★ **350 g Milch**
- ★ **80 g Zucker**
- ★ **75 g Vanillepuddingpulver**
- ★ **½ TL gemahlener Zimt**

AUSSERDEM

- ★ **Springform (Ø 26 cm)**

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform mit etwas Butter einfetten. Alle Zutaten für den Teig in den geben und **1 Min. | Stufe 4** verrühren. Den Teig in die Springform füllen. Den ausspülen.

2 Für die Füllung Äpfel in zwei Portionen im für **4–5 Sek. | Stufe 4,5** zerkleinern und umfüllen. Milch, Zucker, Puddingpulver und Zimt in geben und **10 Sek. | Stufe 6** vermengen. Dann **8 Min. | 95 °C | Stufe 2,5** erhitzen. Äpfel mit unterheben.

3 Die Füllung auf dem Teig verteilen und den Kuchen im heißen Ofen ca. 1 Std. backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, auf einem Gitter abkühlen lassen und in Stücke geschnitten servieren.

Hermann-Teig selbstgemacht

Der „Herrmann" ist nichts anderes als Sauerteig, der über 10 Tage mit Mehl, Zucker und Milch gefüttert wird. Ein Ansatz ergibt später 1 kg Teig – perfekt, um ihn zu teilen und weiterzuverschenken! Zunächst 100 g Mehl, 1 EL Zucker und ½ Pck. Trockenhefe in einer verschließbaren Schüssel (kein Metall) vermengen. 150 ml lauwarmes Wasser dazugeben, mit einem Löffel (kein Metall) umrühren. Teigansatz verschlossen bei Zimmertemperatur ruhen lassen, dabei ab und zu umrühren. Am fünften und am zehnten Tag jeweils mit 100 g Mehl, 150 g Zucker und 150 g Milch füttern.

KÜRBIS-APFEL-KUCHEN

KÜRBIS-ÄPFEL-KUCHEN

Pro Stück: 632 kcal | 12 g E | 42 g F | 55 g KH
Zutaten für 10 Stücke

01 15
std : min

FÜR DEN TEIG

- ★ **200 g weiche Butter, in Stücken zzgl. etwas mehr zum Fetten**
- ★ **100 g Mandeln**
- ★ **350 g Kürbis, in Stücken**
- ★ **2 Äpfel, geviertelt**
- ★ **100 g Zucker**
- ★ **50 g Ahornsirup**
- ★ **4 Eier**
- ★ **200 g saure Sahne**
- ★ **160 g Weizenmehl Type 405**
- ★ **50 g Stärke**
- ★ **1 Prise Salz**
- ★ **2 TL Backpulver**

FÜR DIE STREUSEL

- ★ **100 g Mandelblättchen**
- ★ **120 g Weizenmehl Type 405**
- ★ **100 g weiche Butter, in Stücken**
- ★ **50 g Zucker**

AUSSERDEM

- ★ **Springform (Ø 24 cm)**

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit etwas Butter einfetten. Für den Teig die Mandeln in den ⟲ geben, **12 Sek. | Stufe 7** mahlen und umfüllen. Kürbis und Äpfel in den ⟲ geben, **5 Sek. | Stufe 5** raspeln und umfüllen.

2 Zutaten für die Streusel in den ⟲ geben und **15 Sek. | Stufe 5** vermengen. Umfüllen und beiseitestellen. Den Rühraufsatz einsetzen. Für den Teig Butter mit Zucker und Ahornsirup in den ⟲ geben und **2 Min. | Stufe 3** cremig rühren. Dabei die Eier und Sahne nacheinander durch die Deckelöffnung geben.

3 Rühraufsatz entnehmen. Mehl mit gemahlenen Mandeln, Stärke, Salz und Backpulver zufügen und **20 Sek. | Stufe 4** verrühren. Kürbis- und Apfelraspel mithilfe des ⟆ unterheben. Teig in die Form geben.

4 Die Streusel als Decke auf dem Kuchen verteilen. Im heißen Ofen etwa 50 Min. backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Cleverer Helfer

Der Thermomix® raspelt Äpfel und Kürbis in Sekundenschnelle im ⟲ klein, ohne das wertvoller Saft auf z. B. einem Schneidebrett verloren geht. Auf diese Weise landet das volle Aroma im Teig ab und die zerkleinerten Stücke verbinden sich beim Backen wunderbar mit den restlichen Zutaten.

VEGANER APFELKUCHEN OHNE ZUCKER

VEGANER APFELKUCHEN OHNE ZUCKER

Pro Stück: 272 kcal | 6 g E | 17 g F | 26 g KH
Zutaten für 12 Stücke

01 10
std : min

- ★ **etwas Margarine zum Fetten**
- ★ **200 g Mandeln**
- ★ **150 g Haferflocken**
- ★ **200 g Haferdrink**
- ★ **150 g Apfelmus**
- ★ **80 g Sonnenblumenöl**
- ★ **50 g Ahornsirup**
- ★ **1 EL Apfelessig**
- ★ **1 Pck. Backpulver**
- ★ **1 Prise Salz**
- ★ **1 TL Vanilleextrakt**
- ★ **4 Äpfel, in Würfeln**

AUSSERDEM

- ★ **Springform (Ø 26 cm)**

1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform einfetten. Mandeln und Haferflocken in den geben und **15 Sek. | Stufe 8** mahlen.

2 Die übrigen Zutaten, bis auf die Äpfel, zugeben und **20 Sek. | Stufe 4** vermengen. Äpfel mithilfe des unterheben. Teig in die Form geben und im heißen Ofen 45–50 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und in Stücke geschnitten servieren.

Schritt für Schritt erklärt

Bei den vielen traumhaften Äpfeln darf ein schöner Apfelkuchen vom Blech aus dem Thermomix® nicht fehlen. Das Rezept verraten wir dir in der Folge auf YouTube!

APFELWEIN-KUCHEN VOM BLECH

APFELWEIN-KUCHEN VOM BLECH

Pro Stück: 368 kcal | 4 g E | 18 g F | 45 g KH
zzgl. 4 Std. 30 Min. Ruhezeit
Zutaten für 24 Stücke

01 20
std : min

FÜR DIE FÜLLUNG

- 2000 g säuerliche Äpfel, in dünnen Scheiben
- Saft von 1 Zitrone
- 1200 g Apfelwein
- 250 g Zucker
- 3 Pck. Vanille-puddingpulver

FÜR DEN TEIG

- 250 g kalte Butter, in Stücken
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 365 g Weizenmehl Type 405
- 2 TL Backpulver

FÜR DEN BELAG

- 600 g Sahne
- 4 Pck. Sahnesteif
- 2 EL selbst gemacher Vanillezucker
- gemahlener Zimt zum Bestäuben

1 Für die Füllung die Äpfel mit Zitronensaft beträufeln. Apfelwein mit Zucker und Puddingpulver in den geben, **10 Sek. | Stufe 6** verrühren. Anschließend **15 Min. | 90°C | Stufe 3** aufkochen. Umfüllen, die Apfelspalten unterheben, ca. 1 Std. auskühlen lassen. spülen.

2 Für den Teig Butter, Zucker, Eier, Mehl und Backpulver in den geben und **20 Sek. | Stufe 4** vermengen. Zu einem Riegel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mind. 30 Min. kalt stellen. spülen.

3 Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Auf das Backblech legen, dabei einen Rand hochziehen. Apfelmasse auf dem Teig verteilen, im heißen Ofen 35 Min. backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, mind. 3 Std. auskühlen lassen.

4 Den Rühraufsatz einsetzen. Für den Belag Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker in den geben und ohne Zeiteinstellung **Stufe 3,5** unter Sichtkontakt steif schlagen. Auf dem Kuchen verteilen und mit Zimt bestäuben. Nach Belieben direkt servieren oder bis zum Verzehr kalt stellen.

Feiner Geschmack

Apfelwein verleiht dem Kuchen einen leicht säuerlichen Geschmack, kann aber auch ganz einfach durch eine Kombination aus Weißwein und Apfelsaft oder nur Apfelsaft ersetzt werden.

APFELMUSKUCHEN OHNE BACKEN

APFELMUSKUCHEN OHNE BACKEN

LOW CARB LOW FAT

00 35
std : min

Pro Stück: 522 kcal | 9 g E | 40 g F | 34 g KH
Zutaten für 12 Stücke

FÜR DEN BODEN

- **150 g weiche Butter, in Stücken**
- **300 g Haferkekse**

FÜR DIE FÜLLUNG

- **12 Blatt Gelatine**
- **750 g Apfelmus**
- **200 g Sahne**
- **250 g Magerquark**
- **500 g Mascarpone**
- **80 g Zucker**
- **Mark von 1 Vanilleschote**
- **gemahlener Zimt zum Garnieren**

AUSSERDEM

- **Springform (Ø 26 cm)**

1 Springform mit Backpapier auslegen. Für den Boden Butter in den Mixtopf geben und **3 Min. | 60 °C | Stufe 1** schmelzen. Kekse zufügen und alles **10 Sek. | Stufe 8** vermengen. Die Masse in der Form verteilen, mit einem Löffel festdrücken und 30 Min. kalt stellen. Den Mixtopf reinigen.

2 Für die Füllung 6 Blatt Gelatine 5 Min. in reichlich kaltem Wasser einweichen. Apfelmus in den Mixtopf geben und **5 Min. | 80 °C | Stufe 2** erwärmen. Gelatine ausdrücken und **3 Min. | 80 °C | Stufe 2,5** im Apfelmus auflösen. Auf dem Keksboden verteilen, 1 Std. auskühlen lassen. Den Mixtopf kalt spülen.

3 Den Rühraufsatz einsetzen. Sahne ohne Zeiteinstellung **Stufe 3,5** unter Sichtkontakt steif schlagen, umfüllen und kalt stellen.

4 Quark, Mascarpone, Zucker sowie Vanillemark in den Mixtopf geben und **5 Min.** | aufrühren. Restliche Gelatine 5 Min. in reichlich kaltem Wasser einweichen. Gelatine ausdrücken, in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Hitze unter Rühren auflösen.

5 5 EL der Quarkcreme gründlich unter die Gelatine rühren. **2 Min. | Stufe 3** einstellen und die Quark-Masse rühren, dabei die angerührte Gelatinemischung zügig durch die Deckelöffnung zugeben und unterrühren. Rühraufsatz entnehmen und die Sahne mithilfe des Spatels unterrühren.

6 Die Sahne auf dem erkalteten Kuchen verteilen und für mind. 4 Std. kalt stellen. Mit Zimt garniert servieren.

APFELMUSKUCHEN MIT GITTER

APFELMUSKUCHEN MIT GITTER

LOW CARB LOW FAT

Pro Stück: 323 kcal | 4 g E | 15 g F | 44 g KH
zzgl. 30 Min. Ruhezeit
Zutaten für 12 Stücke

01 15
std : min

FÜR DEN TEIG

- 300 g Weizenmehl Type 405
- 1 Msp. Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 EL selbst gemachter Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 200 g Butter, in Stücken zzgl. etwas mehr zum Fetten

FÜR DEN BELAG

- 750 g Apfelmus
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- 1 EL Hagelzucker zum Bestreuen

AUSSERDEM

- Springform (Ø 26 cm)
- Blindbackkugeln alternativ getrocknete Hülsenfrüchte

1 Für den Teig alle Zutaten in den geben und **20 Sek. | Stufe 4** miteinander verkneten. Anschließend zu einem Riegel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kalt stellen. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform mit etwas Butter einfetten.

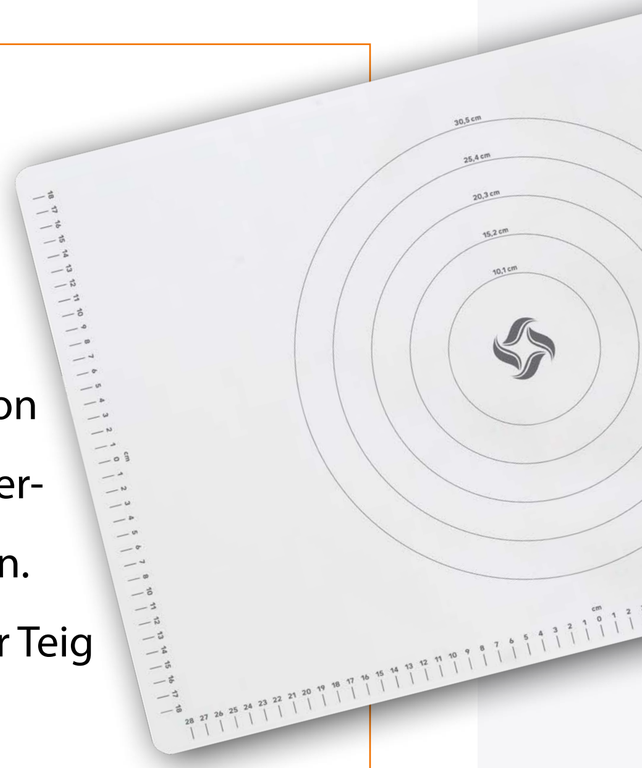
2 ¾ des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die Springform legen. Mit Backpapier abdecken und die Blindbackkugeln darauf verteilen. Im heißen Ofen 15 Min. vorbacken. Restlichen Teig kalt stellen. Boden aus dem Ofen nehmen und Apfelmus darauf verteilen.

3 Den restlichen Teig ausrollen und mit einem Teigrädchen oder Messer in 1–2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen gitterförmig auf dem Apfelmus verteilen. Teiggitter mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Im heißen Backofen ca. 45 Min. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und servieren.

Teige gekonnt verarbeiten

Auf der großen Teigunterlage aus Silikon kannst du den Teig für das Teiggitter perfekt ausrollen und in Streifen schneiden. Die Arbeitsplatte bleibt sauber und der Teig löst sich herrlich leicht!

35,85 €



APFEL-KARAMELL-KUCHEN

APFEL-KARAMELL-KUCHEN

LOW CARB LOW FAT

01 10
std : min

Pro Stück: 391 kcal | 6 g E | 21 g F | 47 g KH
Zutaten für 12 Stücke

FÜR DEN BELAG

- ★ 750 g Äpfel, in Spalten
- ★ 1 EL Zitronensaft
- ★ 100 g Walnüsse
- ★ 60 g weiche Butter, in Stücken
- ★ 100 g Zucker

FÜR DEN TEIG

- ★ 125 g Butter, in Stücken
- ★ 125 g Zucker
- ★ 1 EL selbst gemachter Vanillezucker
- ★ 3 Eier
- ★ 80 g Milch
- ★ 230 g Weizenmehl Type 405
- ★ 2 TL Backpulver
- ★ 1 Prise Salz

AUSSERDEM

- ★ Springform (Ø 26 cm)

1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden und Rand der Springform mit Backpapier auskleiden. Äpfel mit Zitronensaft vermengen. Walnüsse in den ⟲ geben, **5 Sek. | Stufe 6** grob hacken und umfüllen. Butter auf dem Boden der Springform verteilen, Zucker darüber streuen. Die Apfelspalten und Walnüsse darauf geben.

2 Für den Teig den Rühraufsatz einsetzen. Butter mit Zucker und Vanillezucker in den ⟲ geben und **2 Min. | Stufe 3** cremig rühren. Dabei die Eier nacheinander mit Milch durch die Deckelöffnung zugeben und unterrühren. Rühraufsatz entfernen. Mehl, Backpulver sowie Salz zugeben und **20 Sek. | Stufe 4** unterheben.

3 Teig in die Springform geben und Kuchen im heißen Ofen ca. 40 Min. backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und sofort mit einem Messer vom Springformrand lösen. Anschließend ca. 10 Min. in der Form auskühlen lassen und den Kuchen stürzen, sodass die Apfel-Karamellschicht oben ist. Weiter auskühlen lassen und in Stücke geschnitten servieren

SYMBOLE

VEGETARISCH

VEGAN

LAKTOSEFREI

GLUTENFREI

KALORIENARM

Hauptgerichte < 500 kcal,
Suppen/Vorspeisen < 350 kcal,
süße Rezepte < 150 kcal,
jeweils pro Portion

KOHLENHYDRATARM

< 25 % der Kilokalorien entstehen durch Kohlenhydrate

FETTARM

< 20 % der Kilokalorien entstehen durch Fett

MIXTOPF

TEIGMODUS

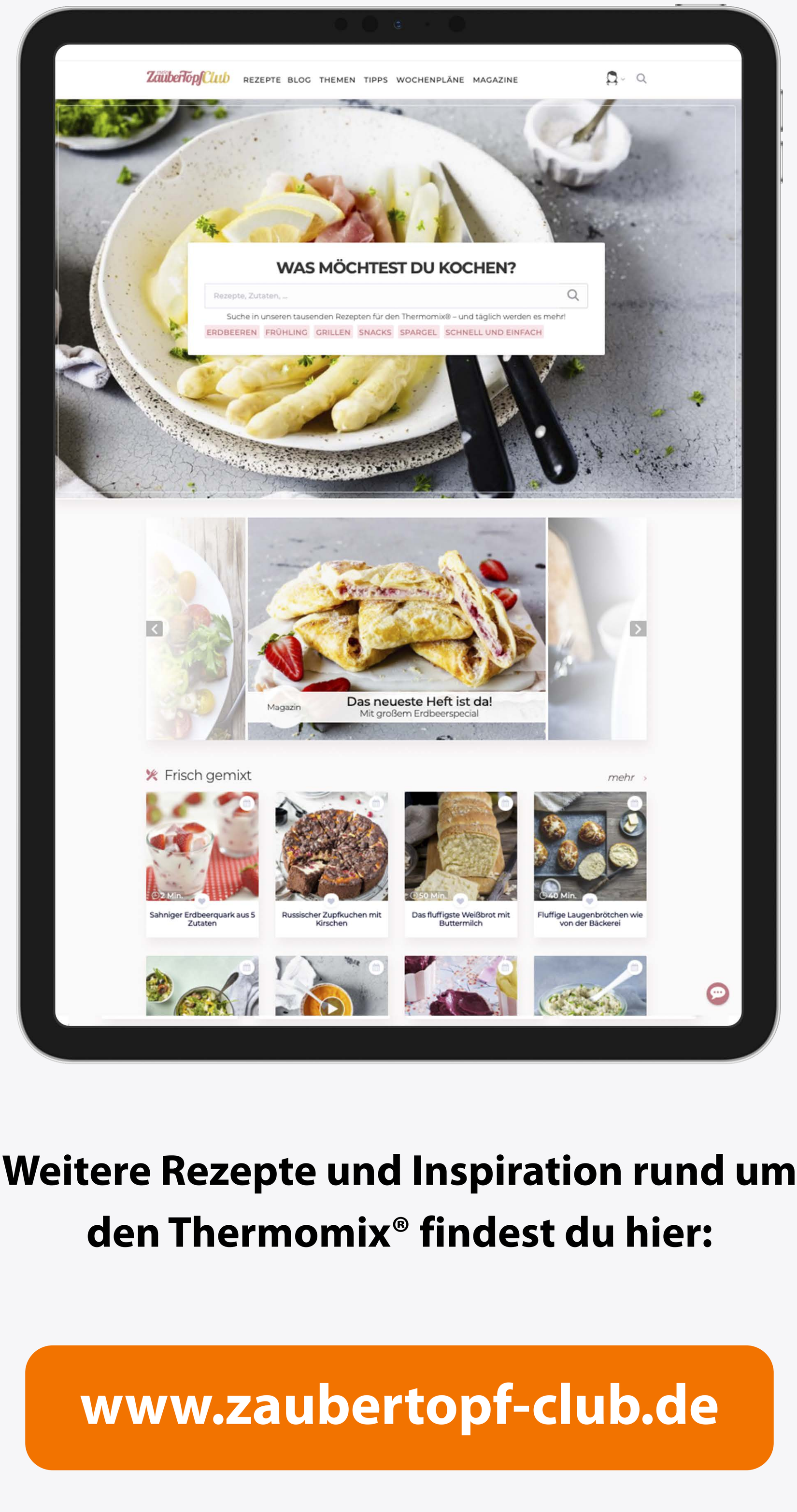
LINKSLAUF

SPATEL

SANFTRÜHRSTUFE

KCAL	**KILOKALORIEN**
g E	**GRAMM EIWEISS**
g F	**GRAMM FETT**
g KH	**GRAMM KOHLENHYDRATE**

Du möchtest noch mehr?



Weitere Rezepte und Inspiration rund um den Thermomix® findest du hier:

www.zaubertopf-club.de

¶MPRESSUM

Verlag
falkemedia GmbH & Co. KG, An der Halle 400 #1, 24143 Kiel
Tel. +49 431 200 766-0, Fax +49 431 20 07 66 50
E-Mail: info@zaubertopf.de, www.zaubertopf.de

Herausgeber
Kassian Alexander Goukassian (v. i. S. d. P.)

Mitglied der Geschäftsleitung & Ltg. Marketing
Wolfgang Pohl

Chefredakteurin/Teamleitung
Vivien Koitka

Redaktion (redaktion@zaubertopf.de)
Stefanie Nickel, Svenja Rudolf, Hannah Hold, Katrin Neumann
CVD: Nicole Neumann

Rezeptentwicklung
Charlotte Heyn, Vera Schubert, Lukas Lotzing, Isabel Prinz

Grafik und Bildbearbeitung
Nadja Ulrich, Nele Witt, Stefanie Fecho, Jasmin Gäding

Fotos
Kathrin Knoll, Désirée Peikert
iStock / Getty Images / Povareshka; E+ /Getty Images / mphillips007;
Adobe Stock / Halfpoint

Abonnementbetreuung
abo@zaubertopf.de, Tel. +49 711 72 52 293,
mein ZauberTopf Abo-Service, Postfach 810640, 70523 Stuttgart

Urheberrecht
Alle hier veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Reproduktionen jeglicher Art sind
nur mit Genehmigung des Verlages gestattet.

Veröffentlichungen
Sämtliche Veröffentlichungen in dieser Fachzeitschrift
erfolgen ohne Berücksichtigung eines eventuellen
Patentschutzes. Warennamen werden ohne Gewährleistung einer freien
Verwendung benutzt.

Haftungsausschluss
Für Fehler im Text, in Schaltbildern, Aufbauskizzen usw., die zum
Nichtfunktionieren führen, wird keine Haftung übernommen.

Datenschutz
Jürgen Koch (datenschutzanfrage@falkemedia.de),
falkemedia GmbH & Co. KG, Abt. Datenschutz,
An der Halle 400 #1, 24143 Kiel

Bei falkemedia erscheinen außerdem die Publikationen
monsieur cuisine, LandGenuss, So is(s)t Italien,
NaturApotheke, Mac Life, BEAT, DigitalPHOTO,
BÜCHER und Die 101 Besten.

© falkemedia, 2022 | www.falkemedia.de

Hinweis
Bei Thermomix®, TM5® und Varoma® handelt es sich um eingetragene Marken von Vorwerk. Es bestehen keine geschäftlichen Beziehungen zu Vorwerk.

falkemedia