

thermomix

VORWERK

Apfelkuchen mit Schmand und Streuseln

TM31

Gesamt: 1h 4min

Zubereitung: 4min

12 Stück

einfach

Hilfsmittel, die du benötigst:

Spatel

Zutaten

Rührteig

- 120 g Butter
- 120 g Zucker
- 1 geh. TL Vanillezucker
- 3 Eier
- 200 g Mehl
- 2 gestrichene Teelöffel Backpulver
- 20 g Milch

Füllung

- 600 g Äpfel

Guss

- 200 g Schmand
- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Streusel

- 80 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 160 g Mehl

Zubereitung

Rührteig

Butter, Zucker , Vanillezucker und Eier im 2 min / St 5 verrühren. Nun die restlichen Teigzutaten dazugeben und alles im

1 min./ St.4 verrühren.

Den Teig in eine gefettete Springform geben.

2. Die Äpfel mit Schale vierteln, nur das Kerngehäuse entfernen, und im für 3-5 Sek. / St. 4 zerkleinern.

Über den Teig geben.

Guss: Schmand , Eier, Zucker und Puddingpulver in den geben und 10 Sek. / St.8 verrühren.

Über die Äpfel gießen.

Streusel: Alle Zutaten in den geben und 1 min./ Stufe 4 mischen.Mit der Hand noch durchkneten und über den Apfelmuss verteilen.

Umluft 180 Grad, ca. 60 Min. backen. In der Form auskühlen lassen.

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: anitab. Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>