



Gesamt: 45min
Zubereitung: 20min



24 Stück



einfach

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Spatel

Zutaten

Teig

5 Eier
270 g Zucker
140 g Öl
80 g Wasser
300 g Mehl
3/4 Päckchen Backpulver

Belag

1kg Äpfel ; Boskoop
etwas Zimt
etwas Zucker
ein paar Mandelblättchen

Zubereitung

Teig

Eier, Zucker, Öl und Wasser in den  "Mixtopf geschlossen" geben und 1 Min./Stufe 4 verrühren. Mehl und Backpulver zugeben. 15 Sek./Stufe 4 verrühren.

Den Teig auf ein Backblech geben. Ich benutze kein Backpapier. Der Kuchen läßt sich später wunderbar vom Blech lösen.

Den Backofen schon mal vorheizen - 160 Grad.

Belag

Die Äpfel in Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen. Zucker, Zimt und Mandelblättchen drüber streuen.

Jetzt für 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Diesen Kuchen gab es früher bei meiner Oma immer. Sie nannte es Tassen-Rezept! Ich habe es jetzt in ein TM-Rezept umgeschrieben. Und es hat super funktioniert. Omas Kuchen ist nun mal der Beste 😊



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: [Thermimaus](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>