

# Bratapfelkuchen

20 g Mandeln

50 g Rosinen

270 g Zucker

¼ TL Zimt

1 Ei

120 g Butter

150 g Mehl

½ TL Backpulver

12 kleine Äpfel

400 g Milch

2 Päckchen Vanillepuddingpulver

600 g Sahne

Mandeln in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 7** mahlen. Rosinen, 20 g Zucker und Zimt dazugeben **10 Sek./Linkslauf/Stufe 2** mischen und umfüllen.

Ei, Butter, 100 g Zucker, Mehl und Backpulver in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 4** zu einem Teig verarbeiten und in Folie gewickelt mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und eine gerade Standfläche schneiden.

## **Maren Janssen**

Thermomix-Repräsentantin

Tel.: 02157/870680

Handy: 0175/2943896

Email: [madebymaren@gmail.com](mailto:madebymaren@gmail.com)

[www.madebymaren.de](http://www.madebymaren.de)

Eine 26er-Springform mit dem Teig auskleiden und dabei einen ca. 3cm hohen Rand formen. Die Äpfel auf den Teig stellen und mit der Mandel-Rosinen-Mischung füllen.

Milch, Vanillepuddingpulver, sowie den restlichen Zucker in den gereinigten Mixtopf geben und **10Sek./Stufe 4** verrühren.

Die Sahne dazugeben und **12 Min./100°C/Stufe 2** aufkochen.

Die Pudding-Masse über die Äpfel geben und den Kuchen im **vorgeheizten** Backofen **90 Min.** bei **180°C** backen. Eventuell. nach 30 Min. mit Alufolie abdecken.

**Bemerkung:** Den Kuchen nach dem Backen in der Form auskühlen lassen, damit er nicht auseinander fällt.

**Maren Janssen**

Thermomix-Repräsentantin

Tel.: 02157/870680

Handy: 0175/2943896

Email: [madebymaren@gmail.com](mailto:madebymaren@gmail.com)

[www.madebymaren.de](http://www.madebymaren.de)