



# Apfelkuchen aus der gusseisernen Pfanne

1. Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.  
Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden.
2. Die Zutaten für den Teig in den Thermomix geben und 20 Sekunden / Stufe 4 verrühren.
3. Butter in der gusseisernen Pfanne zerlassen. Braunen Zucker und Zimt in einer Schüssel vermischen. Dann mit zur Butter in die Pfanne geben und mit der Butter verrühren. Die Masse in der Pfanne verteilen und glatt streichen. Die Apfelscheiben darauf verteilen. Kurz köcheln lassen bis sicher der Zucker anfängt aufzulösen. Von der Kochplatte nehmen.
4. Den Teig auf die Äpfel geben. Im Ofen, auf dem Rost, mittlere Schiene 35-40 Minuten backen.
5. Nach der Backzeit die Pfanne hin- und herschwenken und den Kuchen lösen. 3-4 Minuten abkühlen lassen und dann auf eine Kuchenplatte stürzen.

## Zutaten:

2 Äpfel  
75g Butter  
200g brauner Zucker  
1 TL Zimt

## Für den Teig

2 Eier  
85 g Butter  
1/2 TL Vanillepaste  
100g Buttermilch  
120g Puderzucker  
140g Weizenmehl Type 405  
3/4 TL Backpulver  
1/4 TL Natron

## Benötigtes Material

Gusseiserne Pfanne, 25cm

## Zubereitungszeit

20 Minuten Vorbereitung  
40 Minuten Backzeit