

Zeigt her eure Äpfel

Die Zusammenfassung



Vorwort

Ihr habt mich vom Hocker gerissen!

65 - fünfundsechzig!!! - wunderbare Apfelrezepte, keines wie das Andere.
Ihr habt mir so viele wunderbare Apfelrezepte geschickt, ich weiß gar nicht was ich sagen soll.

DANKE! Für so vieles. Danke für eure rege Teilnahme an meinem Blogevent - auch wenn kein Mega Gewinn auf euch gewartet hat. Danke, dass ihr meinen Blog lest, kommentiert und ihm damit Leben einhaucht. Danke, dass ihr bei Fragen mit Rat & Tat zur Seite steht. Ihr seid einfach wunderbar und macht meinen Blog für mich zu etwas ganz Besonderem.



Ein kleiner Hinweis:
Das Copyright der Bilder & Rezepte liegt bei den jeweiligen Urhebern, die jeweils namentlich genannt werden.
Eine Vervielfältigung, ohne vorherige Abstimmung, ist ausdrücklich untersagt.
Gerne darf diese PDF auf den Blogs der Teilnehmer und den Social Media Kanälen unverändert gezeigt werden.

Inhaltsverzeichnis



Kuchen

Apfel Biskuit	10
Apfelkuchen auf Vorrat	13
Apfelkuchen mit Marzipan Mandel Haube	14
Apfelkuchen mit Mürbeteig	17
Apfelkuchen mit Walnuss Streuseln.	18
Apfelkuchen nach Omas Art	21
Apfelkuchen vom Blech	22
Apfelkuchen	25
Apfelkuchen mit Mandelguss	26
Apfel Rumrosinen Walnuss Kuchen	29
Florentiner Apfelkuchen	30
Gedeckter Apfelkuchen	33
Gedeckter Apfelkuchen mit Mürbeteig	34

Großmutter's Apfelkuchen	37
Kakao Apfelkuchen mit Zimt	38
Marzipankuchen mit Apfelmus und Marzipanstreuseln	41
Urtümlicher Apfelkuchen	42
Torta di Mele	45



Pies & Tarts

Apfeltarte American Style	49
Apfeltarte mit Calvados	50
Apfeltarte	53
Apple Handpies	54
Apple Pies	57
Mini Apple Pies	58
Sticky Apple Pie	61
Tarte aux pommes et à la crème fraîche	62
Tarte mit Quitte, Apfel & Cranberry	65

Tarte Tatin	66
vegane Apfeltarte mit Karamellsahne	69



Tarts

Apfel Bienenstich Torte	73
Apfel Karamell Torte	74
Apfeltorte mit Haselnuss Streusel	77
Apfeltörtchen	78
Apfel Walnuss Torte mit Karamell	81
würziges Apfeltörtchen mit Ahornsirup	82



Muffins & Cupcakes

Apfel Energie Muffins	86
Apfel Erdnuss Cupcakes	89

Apfel Rosen Törtchen	90
knusprige Cheesecake Törtchen	93
spanische Apfelküchlein	94



Tea - Time

Apfel Cranberry Happen	98
Apfelkekse	101
Apfelrosen	102
Apfeltaschen	105
Apfeltascherl mit Marzipanguss	106
schwäbische Ofenschlupfer	109
weihnachtliche Apfeltaschen	110



Frühstück

Apfelkonfitüre mit Walnüssen	114
Apfel-Mohn-Stuten	117
Bratapfelmarmelade	118



Herzhaftes

Apfel Flammkuchen	122
Kartoffelpufferwaffeln mit Apfelkompott	125
Kürbis Apfel Suppe	126
vegetarischer Greek Burger	129



Dessert

Apfelcrumble aus dem Ofen133
Apfel Mango Schichtdessert134
Apfelfannkuchen mit 5-Spice und Butter-Kokossirup137
Apfelringe im Teigmantel138
Apfelstrudel141
Apfelstrudel mit Marzipan142
Apple Crumble145
Hexenschaum - Bratapfel Dessert146
Jack Skeleton Äpfel149
weihnachtlicher Milchreis150
Wiener Apfelstrudel.153

Kuchen

Apfel Biskuit

von Friederike Dörschlag
(Fabehafte Desserts)

Zutaten:

2 kleinere Äpfel
5 Eier
150 g Zucker
3 Eigelb
150 g Mehl
50 g Speisestärke
Puderzucker
Apfelsaft

Zubereitung:

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Apfelviertel in kleine Stücke schneiden. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Zum Schluss Zucker einrieseln lassen. Eigelbe einzeln darunter schlagen.

Mehl und Stärke mischen, auf die Eischaummasse sieben und vorsichtig unterheben. Apfelstücke vorsichtig unterheben und in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Gugelhupfform geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Kuchen aus dem Ofen nehmen. Nach ca. 10 Minuten vorsichtig aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Aus Puderzucker und ein wenig Apfel- oder Zitronensaft einen dicken Guss anrühren. Über den Kuchen geben und fertig!





Apfelkuchen auf Vorrat

von Stefanie Saurer (Landchuchi)

Zubereitung:

Zuerst müsst Ihr die Einmach-Gläser mit etwas Butter einfetten und mit Mehl austreuen. Das überschüssige Mehl abklopfen.

Der Ofen könnt Ihr nun auf 180 Grad, Unter und Oberhitze vorheizen.

Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden, mit Zitronensaft mischen.

Die restlichen Zutaten zusammenmischen und ca. 2 Min. rühren bis der Teig glatt ist.

Die Äpfel dazugeben und alles gleichmässig in die Gläser füllen. Aber nur bis zur Hälfte weil nach dem backen noch der Deckel auf das Glas muss.

Nun die Glasränder säubern und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Min. backen, in der Mitte des Ofens.

Die Gläser aus dem Ofen nehmen und sofort verschliessen. Hierfür die nassen Ringe auf den Deckel legen und mit Klammern am Glas fixieren.

Der Kuchen ist ca. 2-3 Monate an einem dunkeln haltbar.

Zutaten:

6 Einmach-Gläser (à 250 ml) mit Deckel, Gummiring und Klammern

2 Äpfel

2 EL Saft von einer Zitrone

250 g Weissmehl

3 TL Backpulver

125 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 Eier

75 ml Sonnenblumenöl

125 ml Kefir

Apfelkuchen mit Marzipan Mandel Haube

von Henriette Egler (LanisLeckerEcke)

Zutaten:

Teig:

220 g Mehl
75 g Zucker
110 g weiche Butter
1 Ei
1 Pck Vanillezucker
1 TL Backpulver

Füllung:

750 g Äpfel
100 g Marzipan-Rohmasse
4 EL Apfelsaft
75 g weiche Butter
75 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
150 g Joghurt
100 g gehobelte Mandeln

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Die übrigen Zutaten hinzufügen alles verkneten. Den Teig in einer gefetteten Springform ausrollen. Dabei einen ca. 2 cm hohen Rand formen.

Die Äpfel schälen und vierteln. Diese auf dem Boden verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 25 Minuten backen.

Das Marzipan mit dem Apfelsaft zu einer geschmeidigen Masse rühren. Dann Butter, Zucker, Vanillezucker und Joghurt zufügen und alles gut verrühren. Die Mandeln vorsichtig unterrühren und dann alles über den gebackenen Äpfeln verteilen. Noch einmal 15 Minuten backen.

Gut auskühlen lassen und dann genießen :)





Apfelkuchen mit Mürbeteig

von Isabel Heiß (1000 Leckerbissen)

Zubereitung:

Für den Mürbeteig das Mehl mit alle trockene Zutaten in einer Schüssel vermischen. In der Mitte eine Mulde machen. In die Mulde Butter und Ei geben. Alles zusammen kneten. Den Teig in Plastikfolie einwickeln. Im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

Die Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Apfel- Scheiben in eine Schale geben und mit Zimt, Wasser und dem Zitronensaft mischen.

Mürbeteig auf die Form drücken. Semmelbrösel auf dem Mürbeteig verteilen. Die Apfel- Scheiben in Kreisen bzw. wie eine Spirale auf dem Teig auslegen. Wasser und Aprikosen- Marmelade mischen und damit die Äpfel bestreichen.

Den Backofen auf 180°C bei Ober- und Unterhitze aufheizen.

Den Kuchen im Backofen für 50 min. backen.

Zutaten:

Mürbeteig:

1 Ei
125 g Kaltes Butter
250 g Weizenmehl
75 g Zucker
½ TL Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz

Füllung:

8 mittelgroße Äpfel
1 EL Zimt
2 EL Zucker
Saft einer halben Zitrone
2 EL Aprikosen- Marmelade
2 EL Wasser
4 EL Semmelbrösel

Apfelkuchen mit Walnuss Streuseln

von The cooking Spoon

Zutaten:

220 g weiche Butter
3 Eier
150 g brauner Zucker
1 TL gemahlene Vanille
1 TL Zimt
Prise Salz
3 EL Milch
220 g Mehl
35 g Speisestärke
2 TL Backpulver
100 g weiße Schokolade
2 - 3 Äpfel (Elstar)

Streusel:

100 g weiche Butter
120 g Vanillezucker (selbstgemacht)
120 g Mehl
60 g gemahlene Walnüsse

Zubereitung:

Die Schokolade überm heißen Wasserbad schmelzen und dann beiseite stellen. Die Äpfel schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Danach die Eier einzeln hinzufügen.

Speisestärke mit Salz, gemahlener Vanille und Zimt mischen und anschließend zusammen mit der Milch und der geschmolzenen Schokolade unter den Teig rühren.

Mehl mit Backpulver mischen, über den Teig sieben und mit einem Teigschaber oder Holzlöffel unterheben (nicht mixen!)

Zum Schluss noch die Apfelwürfel unterheben.

Für die Streusel Butter, Walnüsse und Zucker in eine Schüssel geben, das Mehl dazu sieben und das Ganze mit den Händen zu Streuseln verkneten.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Den Teig in die mit etwas Butter eingefetteten Gläschen geben. Die Gläser sollten etwa zu 2/3 befüllt sein. Darüber dann die Streusel gleichmäßig verteilen.

Die Gläser auf die mittlere Schiene des Backofens geben und ca. 15 Minuten backen. Je nach Größe der Gläser kann die Backzeit natürlich variieren, da hilft nur die Stäbchenprobe... ;-)





Apfelkuchen nach Oma's Art

von Küchensachen

Zubereitung:

Für den Teig alles bis auf die Äpfel miteinander verrühren und in eine gut ausgefettete Springform geben. Die Äpfel schälen und in Viertel schneiden. Diese Viertel dann einritzen und leicht in den Teig drücken. Alles bei 175° C 30-40 Minuten backen. Nach dem Entnehmen mit Zucker bestreuen. Guten Appetit :)

Zutaten:

2 Äpfel
150 g Butter
150 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
170 g Mehl
3 Eier
1/2 Pck. Backpulver

Apfelkuchen vom Blech

von Katja Schraut

Zutaten:

Teig:

600 g Mehl
1 Pck. Backpulver
375 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
8 Eigelb

Belag:

2 kg säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
1 1/2 Tl Zimt
4 Tl Zucker
8 Eiweiß
200 g Zucker
2 Pck. Vanillepuddingpulver

Zubereitung:

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen. Butter, Zucker, Vanillezucker und Eigelb hinzufügen. Alle zu einem glatten Teig verkneten und für ca. 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die Äpfel schälen und grob reiben. Mit Zimt sowie Zucker vermengen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Einen Backrahmen (30 x 40 cm) auf ein gefettetes Blech stellen. Den gekühlten Teig grob reiben und davon 2/3 im Backrahmen verteilen. Anschließend die Apfelraspeln daraufgeben.

Eiweiß mit 160 g Zucker zu einem festen Eischnee schlagen. Das Puddingpulver mit dem restlichen Zucker mischen, unterrühren und gleichmäßig auf den Äpfeln verstreichen. Die restlichen Teigraspeln darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 bis 45 Minuten bei 175 Grad backen. Den ausgekühlten Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und den Backrahmen entfernen.





Apfelkuchen

von Judith HiEL (Juxis Bakery)

Zubereitung:

Ihr könnt eine normale Springform (26 cm) verwenden oder auch ein Blech (dann ist es eher eine Apfelschnitte)

Schlagobers mit Eier, Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver unterheben. Teig in eine gefettete und bemehlte Form füllen. Äpfel schälen und in Spalten schneiden und auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Mit Zucker/Zimt Mischung bestreuen und ins vorgeheizte Backrohr geben und bei 180 ° für 50 min. backen. Danach überkühlen lassen und vorsichtig aus der Form nehmen.

Gutes Gelingen!

Zutaten:

1 Becher Schlagobers (250 ml)
4 Eier
1 Becher Zucker (180g)
1 Pck. Vanillezucker (8 g)
2 Becher Mehl (250 g)
1 Pck. Backpulver (14 g)
3-4 Äpfel geschält und gespaltet
3 EL Zucker + 1 TL Zimt

Apfelkuchen mit Mandelguss

von Barbara Furthmüller (Barbaras Spielwiese)

Zutaten:

Apfelschnitze:

5-6 Äpfel
1 Zitrone; den Saft (Zeste s.u.)

Teig:

200 ml Sahne
75 g Zucker
1 EL Vanillezucker
Zeste von 1/2 Zitrone (Saft s.o.)
3 Eier (Größe M)
140-150 g Weizenmehl Type 405
50-60 g Dinkel; frisch gemahlen*
2 gestr. TL Backpulver

Mandelguss:

50 g Butter
40-50 g Zucker
2 EL Milch
40 g abgezogene, gehobelte Mandeln

Zubereitung:

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Die Apfelspalten sollten ca. 500-600 g wiegen. Mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze, 180°C Umluft oder Gas Stufe 3 vorheizen. Eine Backform (Obstkuchenform, Tarteform o.ä.) mit 28 cm Durchmesser am Boden einfetten oder mit Backpapier belegen.

Sahne in eine Rührschüssel geben und halb steif schlagen. Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale vermischen und zu der Sahne geben, etwas weiter schlagen, bis der Zucker sich einigermaßen auflöst. Eier nach und nach unterrühren, eins nach dem anderen. Die beiden Mehlsorten und Backpulver verrühren und zu dem Teig geben. Kurz unterrühren.

Wer eine kleinere Backform hat - meine hatte 28 cm - darf nun ein paar Esslöffel des Teigs naschen.:)

Den großen Rest des Sahnerührteigs in die Form geben und glatt streichen. Die Apfelspalten auf dem Teig verteilen. Dazu am besten einen ca. 1 cm breiten Rand nach außen lassen und dann die Spalten dachziegelartig etwas über- und nebeneinander verteilen, von außen nach innen.

Die Backform auf dem Rost in den Backofen schieben und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen.

Währenddessen Butter, Zucker und Milch in einen Topf geben, zum Kochen bringen und einmal kurz aufkochen lassen. Die gehobelten Mandeln vorsichtig unterheben.

Den Kuchen nach 15 Minuten aus dem Backofen nehmen und den Mandelguss in Klecksen auf dem Kuchen verteilen. Die Form wieder in den Backofen schieben und weitere 15-20 Minuten backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

* Statt der Mischung aus Weizenmehl und frisch gemahlenem Dinkel kann man auch 200 G Weizenmehl Type 405 verwenden; der Kuchen wird dann nicht ganz so rustikal.





Apfel Rumrosinen Walnuss Kuchen

von Denise Souter (nachgekocht)

Zubereitung:

Rosinen zusammen mit dem Rum in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen und ziehen lassen.

Die Walnüsse hacken, mit dem Messer oder in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz bearbeiten. In eine Pfanne ohne geben und auf mittlere Hitze anrösten bis sie duften.

Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Mit dem Zitronensaft gleichmäßig vermengen.

Die Butter auf niedrige Hitze schmelzen, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Die Eier in eine Schüssel geben und zusammen mit dem Zucker aufschlagen. Die flüssige Butter in einem dünnen Strahl dazu geben, dabei kräftig weiter aufschlagen bis die Masse homogen und schön cremig ist.

Mehl, Backpulver und Salz vermengen. Zusammen mit den abgetropften(!) Rosinen, Apfelstückchen und Walnüsse unter dem Teig rühren. Nicht zu lange, nur kurz vermengen.

Die Backform ausbuttern, den Teig hineingeben und ggf. glattstreichen.

Den Backofen auf 170°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und den Kuchen auf eine Schiene im unteren Drittel ca. 40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, ggf. noch etwas länger backen.

5 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf einem Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Zutaten:

50 g Rosinen
50 g Übersee Rum
3 kleine säuerliche Äpfel (ca. 350g)
1 TL Zitronensaft
150 g Butter
3 Eier (M/ ca. 140g)
150 g Zucker
150 g Mehl
1 TL Backpulver
Prise Salz
Puderzucker

Florentiner Apfelkuchen

von Sandra Niedermeier (Wonder Wunderbare Küche)

Zutaten:

Mürbeteig:

100 g Mehl
50 g Butter
1 Prise Salz
2 EL Vanilleextrakt oder Rum
1 EL Vanillezucker

Apfelbelag:

400 g Äpfel
1,5 EL Zucker
400 ml Milch
40 g Zucker
1 Eigelb Größe M
1 Pck. Vanillepuddingpulver zum Kochen

Florentinermasse:

40 g Butter
45 g Rohrzucker
45 g Honig
50 g Mandelblättchen

Außerdem:

1 EL Aprikosenkonfitüre
10 g Semmelbrösel

Zubereitung:

Kuchenform mit Backpapier auskleiden und ggf. einfetten.

Mehl, Butter, Salz, Vanilleextrakt und Vanillezucker zu einem bündigen Teig verkneten. Kuchenform mit dem Teig auskleiden und dabei einen 5 cm hohen Rand formen. Mürbeteig mit der Aprikosenkonfitüre einpinseln. Semmelbrösel in über die Konfitüre verteilen.

Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelspalten in ca. 1 cm breite Spalten schneiden.

250 ml Wasser in einem Topf mit 1,5 EL Zucker zum Kochen bringen. Apfelspalten ca. 2-5 Minuten darin blanchieren. In einem Sieb abgießen und abtropfen lassen. Apfelspalten fächerartig in der Kuchenform auf dem Mürbeteig verteilen.

Für die Vanillecreme Eigelb, Zucker, Puddingpulver und etwa 100 ml Milch glatt rühren. Währenddessen die restliche Milch in einem Topf aufkochen. Die angerührte Mischung zur Milch geben und unter Rühren aufkochen. Vanillepudding über die Äpfel gießen.

Kuchen im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten auf der mittleren Schiene bei 190 Grad Ober- und Unterhitze backen.

Währenddessen für die Florentinermasse Butter, Zucker und Honig in einem Topf ca. 4 Minuten köcheln. Dann die Mandelblättchen unterrühren. Mandelmasse sofort auf dem Kuchen verteilen und weitere 20 Minuten fertig backen. Der Kuchen hat eine Gesamtbackzeit von 40 Minuten.

Kuchen auskühlen lassen und erst dann die Springform lösen.





Geduckter Apfelkuchen

von Julia Kitzsteiner (Kochliebe)

Zubereitung:

Butter mit Zucker und Zitronenschale auf höchster Stufe schlagen. Nacheinander Eier hinzugeben.

Mehl und Backpulver mischen und hinzufügen. Etwas Milch dazugeben, bis der Teig eine sämige Konsistenz hat.

3/4 des Teiges in einer gefetteten Springform glattstreichen. Rest mit 50g Mehl vermischen und zu rundem Deckel ausrollen.

Rosinen in Rum einlegen, während man Äpfel schält und raspelt. Äpfel mit Zitronensaft beträufeln und dann mit Rosinen, Zucker und Zimt vermischen.

Apfelmischung auf Teig verteilen. Teigdecke über den Kuchen geben und am Rand festdrücken.

Decke mit etwas Milch bestreichen, mit Gabel einstechen und Kuchen im Ofen bei 160°C 50 Minuten backen.

Dauert: 45 Minuten (plus 1 Stunde Backzeit)

Zutaten:

125 g Butter
125 g Zucker
1/2 TL geriebene Zitronenschale
3 Eier
300 g Mehl
3 TL Backpulver
etwas Milch
nochmal 100 g Mehl (für die Decke)
75 g Rosinen
3 EL Rum
1,5 kg Äpfel
3 EL Zitronensaft
30 g Zucker
Zimt

Gedeckter Apfelkuchen mit Mürbteig

von Peter Spandl (Aus meinem Kochtopf)

Zutaten:

Mürbteig:

375 g Mehl
150 g Butter
150 g Zucker
2 kleine Eier
1½ TL Backpulver
1 gute Prise Salz

Für die Äpfel:

1 kg (4-6 Äpfel) Boskop
100 g Rosinen
1 TL Zimtpulver
ein bisschen Zitronensaft (optional)

Zubereitung:

Die Rosinen (Zibeben) waschen und dann in einer kleinen Schüssel mit Wasser (und evtl. ein paar Tropfen Rum) einweichen.

Für die Herstellung des Mürbteigs sollte die Butter weich, aber keinesfalls flüssig sein. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken mehrere Minuten zu einem festen Teig kneten.

Wenn der Teig zu weich ist, gegebenenfalls für eine halbe Stunde kühl stellen.

Die Teigmenge nun dritteln. Etwa 1/3 des Teigs mit einem Nudelholz auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis (in der Größe der Springform) ausrollen.

Ein weiteres Drittel des Teiges benötigen Sie für den Rand des gedeckten Apfelkuchens und 1/3 der Teigmenge legen Sie für den Deckel beiseite.

Wenn Boden und Rand in der Springform ihren Platz gefunden haben, die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, achteln und immer zwei Achtel zusammen fein schnippeln. Die Rosinen ausdrücken, abtrocknen und mit dem Zimt untermischen. Die Apfelmasse gleichmäßig in der Springform verteilen.

Den Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen.

Wichtig: der Deckel muss dünn auf einer wirklich gut bemehlten Arbeitsfläche ausgerollt werden

Der Trick, wie man den bereits rund ausgerollten Teig des Deckels möglichst unbeschadet auf den vorbereiteten Kuchen bekommt: Man wickelt ihn vorsichtig um ein Nudelholz.

Dieses kann man dann über die Springform bringen und dort den Teig vorsichtig wieder abrollen.

Den gedeckten Apfelkuchen für ca. 45 Minuten bei 160 Grad backen. Den Kuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.





Großmutter's Apfelkuchen

von Susanne Krauß (Pearls Harbor)

Zubereitung:

Äpfel schälen, entkernen und vierteln. Apfelstücke in schmalen Spalten einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden.

Butter und Zucker zusammen schaumig schlagen, die Eier einzeln unterrühren.

Mehl sieben, Backpulver und Zitronenschale hinzugeben und unter die Masse rühren.

26er-Springform mit Butter einfetten und leicht mehlen.

Teig einfüllen und gleichmäßig verteilen.

Apfelstücke von der Mitte her in den Teig drücken.

Der Kuchen braucht ca. 45 Minuten bei 180°C. Ich backe bei Ober- und Unterhitze.

Da jeder Backofen anders ist, bitte Backzeit kontrollieren (Stäbchenprobe). Ich will schließlich nicht schuld sein, wenn der leckere Apfel verbrennt.

Den Rand der Springform öffnen und die Äpfel noch warm mit Marmelade bestreichen, das gibt einen tollen Glanz. Meist nehme ich Aprikosenmarmelade oder von meiner selbstgemachten Feigenkonfitüre. Dieses Mal hatte ich ein frisches Glas Pfirsichkonfitüre, die meine Mama die Tage zuvor gekocht hatte. Leckkkkkkeeeeer, sag ich Euch!

Dann den Apfelkuchen zum Auskühlen auf ein Gitter setzen.

Zutaten:

175 g weiche Butter
150 g Zucker
10 g Vanillezucker
ein wenig feingeriebene Zitronenschale einer unbehandelten Zitrone
5 Eier
250 g Weizenmehl 405
1 TL Backpulver
ca. 800 g Äpfel
Pfirsich oder Aprikosenmarmelade zum glacieren

Kakao Apfelkuchen mit Zimt

von Sina Grill (giftigblonde)

Zutaten:

Für eine 26er Tortenform:

120 g Zucker

1 Tl. selbstgemachter Vanillezucker

2 Eier

150 g Mehl

Backkakao (solcher ohne Zucker und ohne weitere Inhaltsstoffe)

ca. 100 ml heiße Milch

60 g Butter (in der heißen Milch verflüssigt)

1/2 Teelöffel Weinsteinbackpulver

8 kleine oder 4 größere Äpfel

Zimt und Mandelstifteln nach

Geschmack

Butter und Brösel für die Form.

Zubereitung:

Äpfel schälen und die Kerngehäuse entfernen, danach achteln.

Die ganzen Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren, in die heiße Butter-Milchmischung den Backkakao einrühren und alles zu der Eiermasse rühren, gut verrühren und dann das Mehl mit dem Backpulver unterrühren.

In die Backform gießen und die Apfelstückeln auf dem Teig verteilen, wenn das einsinkt macht das nix, der Teig ist relativ flüssig. Nun den Zimt und die Mandelstifteln darauf verteilen.

Bei 180° ca. 50-60 Minuten backen, je nach Backofen.

Nach dem Backen in der Form auskühlen lassen und stückweise anzuckern.



@giftigblonde2015



Marzipankuchen mit Apfelmus und Marzipanstreuseln

von Sarah Zahn
(Das Knusperstübchen)

Zubereitung:

Für das Apfelmus:

Äpfel mit dem Wasser, dem Zucker und Zimt in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Solange kochen bis die Äpfel sehr weich sind. Nun leicht mit einer Gabel zerdrücken. Nochmals aufkochen lassen und unter Rühren Mehl in die Masse sieben, weiter rühren bis die Masse gebunden ist, Butter unterrühren und beiseite stellen.

Für den Boden:

Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Zunächst 3 EL Zucker gemeinsam mit 1 TL Butter in einer Pfanne schmelzen. Die gehackten Mandeln hinzugeben und leicht anrösten, sie sollten von allen Seiten mit Karamell überzogen sein. Von der Herdplatte nehmen. Nochmals rühren. In eine Schüssel o.ä. zum Abkühlen geben.

Nun Marzipan und Butter in eine Schüssel geben und cremig rühren. Zucker hinzugeben und Vanillemark hinzugeben, weiter rühren. Nun nach und nach die Eier unterrühren. Mehl, Backpulver und Prise Salz mischen. Milch und Sahne mischen und die flüssigen und die trockenen Zutaten abwechselnd in den Teig rühren. Zum Schluss etwa 150 g der vorbereiteten, gehackten Mandeln unterheben.

Teig in eine gefettete Springform geben und gleichmäßig verteilen. Etwa 30-40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, Boden sollte gerade so durchgebacken sein.

Währenddessen für die Streusel:

Alle Zutaten sowie die restlichen gehackten Mandeln in eine Schüssel geben und zu einer krümeligen Masse verrühren, evtl. mehr Mehl hinzugeben. Sobald der Teig gebacken ist, diesen kurz aus dem Ofen nehmen, das Apfelmus auf dem gesamten Teig verteilen und mit den Streuseln bestreuen.

Nochmals bei 180°C etwa 10-15 Minuten backen bis die Streusel goldbraun sind.

Zutaten:

Für den Boden (24cm Springform):

120 g Marzipanrohmasse
140 g weiche Butter
140 g Zucker
Mark einer Vanilleschote
3 Eier
230 g Mehl
2TL Backpulver
Prise Salz
50 ml Milch
70 ml Sahne
200 g gehackte Mandeln
1 TL Butter
3 EL Zucker

Für die Apfelmus - Füllung:

3-4 Äpfel
1-2 EL Wasser
40-60 g Zucker
Zimt nach Belieben
1 EL Butter
1 EL Mehl

Für die Streusel:

50 g Marzipanrohmasse
40 g Butter
50 g Zucker
70-90 g Mehl

Wärförmlicher Apfelkuchen

von Klaus-Peter Baumgardt (Portionsdiät)

Zutaten:

Vollkornmehl
ein paar EL frisch gemahlene Hirse und
Amaranth
zwei TL "Brotgewürz"
etwas Salz
sehr wenig Hefe knapp 10 gr auf gut
ein Pfund Mehl
Wasser – nach Gefühl...

Zubereitung:

Durchgeknetet und abgedeckt musste der Teig die kalte Nacht im Freien verbringen und wurde auch am folgenden Tag erst am frühen Nachmittag ins Warme geholt, rund 2 Stunden vor seiner weiteren Verarbeitung:

Der Volkornteig, der nicht zu trocken, aber auch nicht klebrig-nass sein sollte, wird dünn und gleichmäßig auf dem leicht eingeölten, runden Pizza-Backblech ausgebreitet.

Die Äpfel schälen und entkernen, achteln, spiralförmig den Teig belegen. Nach Belieben Pinienkerne darüberstreuen, 2-3 TL Zucker sind hier aber obligatorisch.

Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad/Umluft gut eine halbe Stunde backen, bzw. bis Äpfel oder Pinienkerne beginnen sich zu bräunen.





Zubereitung:

Ofen vorheizen auf 200° Celsius ohne Umluft
Backzeit ca. 45 Minuten

In meinem Rezept werden die Äpfel geschält, entkernt und die Spalten dann in Scheiben geschnitten. Am Ende benötigst Du 1 Kilo dieser Apfelscheiben. Damit sie während Du schnippelst und schnitzt nicht braun werden, vermengst Du sie in einer Schüssel mit dem Saft einer Zitrone und rührst gelegentlich um, wenn neue dazu kommen. Für ein Kilo Äpfel musst Du schon ein wenig schälen.

Wenn dieser Arbeitsschritt erledigt ist, schmilzt Du als nächstes die Butter in einem Topf und lässt sie kurz abkühlen. Dann fettest Du Deine Backform mit etwas weiterer Butter gut aus.

Die geschmolzene Butter und alle anderen Zutaten vermengst Du. Dies geht auf Grund der relativ flüssigen Konsistenz des späteren Teiges gut mit einem Schneebesen oder Rührlöffel. Die Milch gibst Du am Ende dazu, der Teig sollte eher flüssig als reißend sein. Je nach dem verwendest Du mehr oder weniger Milch.

Nun kommen in diese Teigmasse alle Apfelscheiben und das Ganze wird gut durchgemengt und in die Backform gegeben.

Die Backform kommt jetzt in das untere Drittel des vorgeheizten Ofens und der Kuchen backt dort für ca. 45 Minuten, bis er eine leicht braune Oberfläche bekommen hat. Stäbchenprobe machen, aber Achtung - durch die vielen Äpfel ist der Teig sehr saftig, lass Dich also nicht verwirren.

Der Kuchen schmeckt Professor Hu lauwarm mit ein wenig Puderzucker bestreut am besten. Aber auch kalt mit etwas Vanillesahne ist er ein Genuss. Und auch mit unserem Gartenapfel hat es toll geklappt.

Zutaten:

Für eine Form mit 28 cm Durchmesser:
1 Kilo fertig vorbereitete Äpfel
in Zitronensaft gewendet

100 g zerlassene und leicht abgekühlte
Butter
2 Eier und etwas Salz
150 g Zucker
2 TL Vanillezucker
Mark einer Vanilleschote
150 g Weizenmehl
2 1/2 gestrichene TL Backpulver
100 ml Milch, ggf. weniger

Pie & Tarts





Apfeltaorte American Style

von Ina Medick (Backina)

Zubereitung:

Mürbeteig aus den genannten Zutaten kneten und ca. eine halbe Stunde kühl stellen.

Die Äpfel schälen und in kleine Stifte schneiden, mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit diese nicht braun werden. Den braunen Zucker, das Puddingpulver, den Ahornsirup und den Apfelsaft glatt verquirlen. Unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat und die Masse eindickt. Dann die Apfelfüßel und die Cranberries einrühren. Mit dem Zimt (wer es etwas weniger zimtig mag als ich, ist lieber vorsichtig mit dem Würzen) und dem Lebkuchengewürz (oder Pumpkin Spice) abschmecken.

Den Backofen auf 175 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Zwei Drittel des Mürbeteigs in einer Tarteform als Boden auslegen und den Rand bis nach oben ziehen. Die Apfelfüllung einfüllen.

Den restlichen Mürbeteig ausrollen und zu ca. 1 cm breiten Streifen schneiden. Alternativ können auch Formen ausgestochen werden – ganz nach Belieben. Die Streifen zu einem Karo-Muster auf die Tarte legen.

Mit etwas Zucker bestreuen und in den Backofen geben. Ca. 30 – 35 Minuten backen, bis das Gitter goldbraun ist.

Zum Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben und sich richtig amerikanisch fühlen!

Zutaten:

Teig:

150 g Butter

100 g Zucker

1 Ei

1 Eigelb

1 TL Backpulver

350 g Mehl

Füllung:

75 g braunen Zucker

500 g Äpfel

Zitronensaft

400 ml Apfelsaft

1 Pck. Vanille-Puddingpulver

5 EL Cranberries

4 EL Ahornsirup (oder Honig)

2 TL Zimt

1 Msp. Lebkuchengewürz oder

Pumpkin Spice

Puderzucker zum Bestäuben

Apfeltarte mit Calvados

von Julia Himbert (The cookingknitter)

Zutaten:

200 g Weizenmehl 405
2 g TL Salz
130 g kalte Butter
15-25 ml kaltes Wasser
(je nach Teigbeschaffenheit)
800 g Boskop – Äpfel
6 g Zitronensaft
50 g Zucker
6 g Zucker-Zimt-Mischung
(eigenes Mischungsverhältnis)
1 Ei
3 EL Calvados
etwas gerieben Butter zum Schluss

Zubereitung:

Dieses Rezept beginnt mit dem ultimativen Tipp, den ich von einer Bekannten bekommen habe. Nie wieder werde ich kalte Butter in Teigen anders verarbeiten, als sie mit einer groben Reibe in das Mehl zu reiben.

Die Butter in das Weizenmehl reiben, das Salz dazugeben und anfangen den Teig zu Formen. Bei Bedarf nach und nach etwas kaltes Wasser dazugeben. Der Teig kommt anschließend für 2 Stunden in den Kühlschrank. Er hält aber auch eine Nacht im Kühlschrank problemlos aus.

Die Äpfel schälen und in dünne Halbkreise schneiden. Den Zitronensaft darüber gießen und den Zucker auf den Äpfeln verteilen. Das ganze zieht solange, bis sie direkt auf den Teig dürfen, aber mindestens 2 Stunden.

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Ist der Teig durchgekühlt auf einer bemehlten Arbeitsfläche schön dünn ausrollen und in eine gefettete Form geben. Ich setze hier ganz auf mein Backtrennspray aus dem Bäckereibedarf.

Den Sud von den Äpfeln auffangen. 3 EL oder mehr entfernen und mit Calvados ersetzen.

Das Ei trennen und mit dem Eiweiß den Boden des Teiges einpinseln. Das Eigelb solange aufbewahren, es wird noch benötigt. Nun die Äpfel darauf verteilen und mit Zucker und Zimt bestreuen. Zum Schluss noch ein wenig geriebene Butter darauf verteilen.

Die Tarte 10 Minuten auf unterster Schiene backen, dann auf die mittlere Backofenschiene umsetzen um weitere 10 Minuten zu backen.

Das Eigelb mit dem Apfel-Calvados-Sud aufschlagen und nach den 10 über die Apfeltarte gießen. Diese darf dann noch 12 Minuten fertig backen.





Zubereitung:

Mehl, 2 Prisen Salz, Alsan und 4 EL kaltes Wasser rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Mein Teig hat noch sehr geklebt. Eventuell noch ein bisschen Mehl dazugeben oder weniger Wasser hinzugeben. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einwickeln und ca.30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ober-Unterhitze.

Den Teig dünn ausrollen. Am besten zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie. So lässt sich der Teig wunderbar ausrollen und anschließend in die Tarteform legen.

Die Form mit dem Teig auskleiden und einen kleinen Rand hochziehen.

Backpapier in Form der Tarte zuschneiden und auf den Teig legen. Mit Hülsenfrüchten beschweren und für ca. 15- 20 Minuten blind backen.

Die Äpfel schälen, entkernen und vierteln. Die Viertel in nicht zu dünne Spalten schneiden.

Mit Zitronensaft beträufeln.

Eigelbe, Puderzucker und Schmand miteinander verrühren.

Boden einen Moment abkühlen lassen.

Dann die Creme auf dem Boden verteilen und mit den Apfelspalten dachziegelartig belegen.

Mit den Mandelblättchen bestreuen. Ich habe ebenfalls noch Marzipanrohmasse darüber gerieben. Lecker!!! J

Für ca. 40 Minuten oder länger, je nach Ofen, backen.

Lasst es Euch schmecken! Ich finde die Tarte eignet sich wunderbar um sie vorzubereiten. Denn am nächsten Tag schmeckt sie mir noch besser!!!

Zutaten:

200 g Mehl (Dinkelmehl Typ 630)
2 Prisen Salz
150 g kalte Alsan (vegane Margarine) oder Butter in Stückchen
600 g säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
Zitronensaft von 1 Zitrone
2 Eigelb
50 g Puderzucker
200 g Schmand
(ich habe laktosefreien verwendet)
Marzipanrohmasse nach Bedarf
2 EL Mandelblättchen oder mehr
Evtl. Mehl für die Arbeitsfläche
Butter/Alsan für die Tarteform
4 EL kaltes Wasser
Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Zutaten:

Füllung:

15 g Butter
450 g Äpfel, klein gewürfelt
50 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
1/2 TL Zimt
45 g Walnüsse, gehackt
1 EL Rum, Optional

Mürbteig:

260 g Mehl
75 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
1/2 TL Backpulver
1 Prise Salz
110 g Butter, kalt und klein gewürfelt
2 Eier
1 Ei + 1 EL Milch, zum Bestreichen
brauner Zucker, zum Bestreuen

Zubereitung:

Für die Füllung: Die Butter in einer weiten Pfanne schmelzen. Danach die Äpfel, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Nüsse hinzufügen und gut miteinander verrühren. Zudecken und 10 min. kochen lassen. Nachdem die Äpfel weich sind, abdecken und solange unter rühren weiter köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Den Rum unterrühren. Die Füllung in eine weite Schüssel füllen und komplett abkühlen lassen.

Für den Mürbteig: Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel oder in der Schüssel der Küchenmaschine mischen. Dann die Butter dazugeben und solange rühren, bis die Butter in kleinere Stückchen zerbricht und das Ganze wie Semmelbrösel aussieht. Die Eier verquirlen und zum Rest des Teiges geben. Jetzt nur noch solange mischen, bis ein einheitlicher Teig entsteht. Diesen Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Zusammenbauen: Den Backofen auf 210°C Ober- und Unterhitze (190°C Umluft) vorheizen, den Rost in der Mitte platzieren und 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Nachdem der Teig gut durchgekühlt ist, auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher (Größe bleibt euch überlassen, nur nicht zu klein) ca. 20 Kreise ausstechen.

Nun 10 Kreise auf die vorbereiteten Backbleche verteilen und je 1 EL der Füllung in die Mitte des Kreises setzen. Außen herum mit dem verquirlet Ei mit Milch bestreichen (Damit der Deckel klebt). Bei den restlichen 10 Kreisen mit einem scharfen Messer oben einen oder zwei Schlitz einschneiden, damit der Dampf entweichen kann. Die Deckel auf die mit Füllung belegten Kreise setzen und fest andrücken. Nun noch mit der Ei-Milch-Mischung bestreichen und mit braunem Zucker bestreuen. Das Ganze kommt jetzt für etwa 15-20 min. in den Ofen, oder bis sie goldbraun sind. Komplett auskühlen lassen.





Zubereitung:

Aus Mehl, Zucker, kalter Butter, dem Ei und Salz einen Mürbeteig kneten. Dazu alle Zutaten erst mit dem Handmixer, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Diesen dann zu einer Kugel rollen, in Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Nun die Äpfel schälen und in Stücke schneiden.

Butter in einem Topf zerlassen, die Äpfel und den Zitronensaft hinzugeben. Bei mittlerer Temperatur für etwa 10-15 Minuten köcheln lassen und gelegentlich umrühren.

Der Apfel sollte nun Flüssigkeit verloren haben und weich geworden sein.

Kleine Apple Pies werden befüllt. Nun den Zimt hineinrühren. Als nächstes die Backform fetten und mehlen. Ich habe eine Muffinform aus Metall genommen, die sich wunderbar für kleine Pies eignet.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Mürbeteig nun dünn ausrollen (etwa 1/2cm dick) und mit einem Glas, das etwas größer ist als die Mulden in der Form, Kreise ausstechen.

Du brauchst doppelt so viele Kreise wie du Mulden in der Form hast.

Die Apple Pies kommen in den Ofen. Je einen Kreis in eine Mulde legen und einpassen. Einen EL der Füllung nehmen und in die Mulde geben.

Dann den zweiten Kreis darauflegen und mit einer Gabel an den „Boden“ andrücken. Dann mit der Gabel Löcher in den „Deckel“ stechen.

Wenn du noch Mürbeteig übrig hast, kannst du daraus auch Muster formen und die Pies damit dekorieren.

Jetzt für etwa 30 Minuten backen. Wenn die Apple Pies fein gebräunt sind, sind sie fertig. Mit einem Backpinsel etwas Milch auf die noch heißen Pies aufstreichen und ein wenig Zucker daraufrieseln lassen. Guten Appetit!

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl
75 g Zucker
125 g Butter in Flocken (kalt)
1 Ei
eine Prise Salz

Füllung:

2 mittelgroße Äpfel (z.B. Elstar)
25 g Butter
Saft einer Zitrone
1 TL Zimt

Dekoration:

2 EL Milch
etwas Zucker

Mini Apple Pie

von Tuba Demiral (Die Zuckerbäckerin)

Zutaten:

Für etwa 7 Stück:

eine Rolle fertiger Mürbeteig

(z.B. von Tante Fanny)

1 Apfel

1 EL rote Marmelade

(Himbeer oder Waldfrucht)

30 getrocknete rote Beeren

30 g Mandeln

1 TL Zimt

1 EL brauner Zucker

etwas Zitronensaft

etwas Milch

ein Muffinblech

2 kreisförmige Ausstecher

(einen etwas größer als die Mulde vom

Blech und einen genauso groß wie die

Mulde)

Vanilleeis

Zubereitung:

Ofen auf 150°C heizen.

Muffinblech einfetten.

Beeren und Mandeln grob hacken.

Apfel schälen und klein schneiden. Mit Zitronensaft mischen.

Beeren, Mandeln, Zimt, Marmelade und Zucker dazu geben.

Alles gut durchrühren.

Mit dem großen runden Ausstecher 7 Kreise ausstechen, in die Mulden

legen und leicht andrücken, damit alles gleichmäßig wird.

Mit einer Gabel Löcher reinstechen.

Füllung verteilen.

Mit dem kleineren runden Ausstecher 7 Kreise ausstechen. Das sind die

Deckel! Die Deckel vorsichtig andrücken und mit Milch einpinseln.

Etwa 30-35 Minuten backen.

Sie sollten oben schön goldbraun werden!

Ich verspreche euch, das wird so köstlich duften!

Am besten schmecken sie natürlich noch warm und mit Vanilleeis ^^





Sticky Apple Pie

von Esst mehr Kuchen

Zubereitung:

Die weiche Butter mit dem Zucker schlagen, bis eine helle und fluffige Creme entsteht. Dann die Eier nacheinander unterrühren.

Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver, Zimt, Salz und den gemahlene Walnüssen mischen mit der sauren Sahne abwechselnd sehr kurz unter die Butter-Ei-Mischung rühren.

Die Äpfel entkernen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Eine Hälfte des Teiges in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und die Apfelwürfel darauf verteilen. Mit der zweiten Hälfte des Teiges bedecken und bei 175 Grad etwa 50 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Walnuss-Hälften karamellisieren. Dafür Zucker mit Wasser ganz langsam schmelzen und goldbraun werden lassen. Dann das Salz und die Nüsse einrühren und die Nüsse mit Karamell überziehen. Die Walnüsse zügig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und abkühlen lassen.

Für die Creme darauf achten, dass Butter und Frischkäse Zimmertemperatur haben. Butter mit Zucker und Ahornsirup cremig schlagen. Frischkäse Esslöffelweise dazurühren.

Erst einmal alles gut abkühlen lassen, die Creme in den Kühlschrank stellen. Wenn alles gut durchgekühlt ist, die Creme auf den Kuchen streichen und mit den karamellisierten Walnüssen verzieren.

Mjamm!!!

Zutaten:

Für eine Form von 20 cm Durchmesser:

175 g weiche Butter
150 g Zucker
2 Eier
200 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 TL Zimt
50 g gemahlene Walnüsse
150 ml saure Sahne
4 Äpfel

karamellisierten Walnüsse:

100 g Zucker
2 EL Wasser
1 Prise Salz
12 Walnuss-Hälften

Creme:

50 g Butter
175 g Frischkäse
75 g Butter
30 ml Ahornsirup

Tarte aux pommes et à la crème fraîche

von Janina Lechner
(Kleines Kulinarium)

Zutaten:

Für eine Form von 24 cm Durchmesser:

200 g Weizenmehl Type 405

130 g kalte Butter

65 g Puderzucker

1 Eigelb

Mark einer halben Vanilleschote

4 Äpfel (am besten feste, leicht säuerliche
Sorten wie Braeburn oder Elstar)

250 g Crème Fraîche

2 Eier (M)

60 g Zucker

1/4 TL Zimt

Mark einer halben Vanilleschote

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Fingerspitzen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ausrollen und die Form damit auslegen, mit einer Gabel mehrfach einstechen und dann für eine gute Stunde in den Kühlschrank geben.

Für die Füllung die Crème Fraîche mit den Eiern, dem Zucker, dem Zimt und dem Vanillemark in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Äpfel entkernen, schälen und halbieren. Nun mit einem Messer alle paar Millimeter einschneiden, dabei aber aufpassen, dass die Apfelhälften ganz bleiben. Nun die Apfelhälften auf den Mürbteigboden setzen und die Crème gleichmässig in der Form verteilen. Darauf achten, dass auch Creme unter die Äpfel läuft.

Nun für ca. 40-45 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze backen.

Vollständig auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und genießen.





Sina Grill @2015

Tarte mit Quitte, Apfel & Cranberry

von Sina Grill
(giftigblonde)

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbteig herstellen, und ich hab den Zucker nicht vergessen, da kommt keiner dazu.

Diesen in Klarsichtfolie eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, vor dem Weiterverarbeiten ca. 20 Minuten bei Zimmertemperatur weiter ruhen lassen.

Die Quitten schälen, in Stücke schneiden und im Wasser-Zitronensaft-Zucker Gemisch bissfest kochen.

Die Äpfel werden nur geschält und geschnitten.

Das Obers mit den Eiern und den Zuckerarten zu einer cremigen Masse rühren und die Cranberrys zufügen.

Den Teig halbieren, die zweite Hälfte kann man anderweitig verwenden, oder einfrieren und später verwenden.

Auf einer gut bemehlten Fläche dünn ausrollen, in der Größe der Tarteform mit Spielraum für die Seiten.

Die Tarteform mit etwas flüssiger Butter ausstreichen, und den Teig hineinfriemeln, die Seiten auch mit Teig auskleiden, überstehende Reste wegschneiden. Bei mir sind die über den Guss gekommen, kann man so, muss man aber nicht so machen.

Bei 180° Ober/Unterhitze ca. 10 Minuten anbacken, Blindbacken war nicht notwendig, der Teig hat sich nicht gebogen oder so, der blieb glatt, wer dem nicht vertraut setzt eine gleich große Form beim Anbacken auf den Teig. (Ich rede da jetzt von Silikonformen). Bei Metall würde ich dann doch mit Erbsen oder Bohnen blindbacken.

Nun gibt man die Äpfel, die bissfesten Quitten und die Ei-Obers Masse in die Form, wie man sieht hab ich die Teigreste obendrauf als Verzierung gelegt.

Danach immer noch bei 180° ca. 1 h backen.

Wie bei Kuchen kann man die Nadelprobe machen, bleibt nix mehr haften, ist die Füllung fertig.

Zutaten:

200 g Universalmehl
100 g weiche Butter
etwas Salz
1 großes Ei
(die Hälfte davon braucht man für die Tarte)
3 große Quitten
3 EL Zucker
Saft einer Zitrone
etwas Wasser
3 große Äpfel
eine Handvoll getrocknete Cranberrys
250 ml Schlagobers
30 g Zucker
selbstgemachter Vanillezucker nach Geschmack
2 ganze Eier

Zutaten:

Teig:

200 g Mehl
115 g Butter (weich)
1 gute Prise Salz
50 g Zucker
1 Eigelb

Füllung:

100 g Zucker
30 g Butter
1 kg Äpfel (am besten eine säuerliche
Sorte wie Elstar, Boskoop zerfällt leider
zu schnell)
2 EL Wasser, Wein oder Apfelsaft

Zubereitung:

Alle Teigzutaten mit den Händen schnell zu einem glatten Mürbeteig verkneten. In Folie wickeln und kalt stellen, während man die restlichen Arbeitsschritte erledigt. Eine Pieform aus Glas oder Porzellan (Durchmesser 24 bis 28 cm) bereit stellen.

Den Zucker in einen breiten, schweren Topf geben. Auf mittlerer Hitze schmelzen lassen, dabei nicht rühren, sondern den Topf nur ab und ab rütteln. Erst wenn der Zucker eine hell- bis mittelbraune Farbe erreicht hat, von der Flamme ziehen, mit einem Holzlöffel rühren und die Butter dazu geben. Rühren, bis sich alles gelöst hat und die Masse sofort in die Backform gießen und diese damit ausschwenken. Vorbereitete Form beiseite stellen.

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Dann mit einer Schnittseite nach unten (quasi hochkant, so passt viel mehr Frucht auf die Tarte!) auf der Karamellschicht anordnen. Flüssigkeit darüber geben.

Auf die zweite Schiene von unten in den Ofen stellen und etwa 35 bis 60 Minuten vorbacken. Die Dauer hängt von der Apfelsorte ab - die Fruchtstücke sollen schon etwas weich, aber noch nicht zerfallen sein.

Den Teig in passender Größe ausrollen, glatt schneiden (zum Beispiel mit Hilfe einer anderen Backform oder eines Tellers) und auf die vorgebackenen Äpfel geben. Kuchen nun auf der mittleren Stufe in den Ofen schieben und bei 190 Grad Ober- und Unterhitze etwa 15 bis 20 Minuten lang fertig backen. (siehe Kuchen rechts, links „normale“ Apfeltörtchen mit Rest-Teig und Rest-Äpfel)

Kuchen aus dem Ofen holen und zwei bis drei Minuten lang stehen lassen, damit der Karamelsaft in Äpfel und Teig einzieht. Dann noch warm auf eine Platte stürzen (erkaltet lässt er sich nicht mehr stürzen, sondern klebt fest). Mit Sahne, Eis oder Creme Fraiche servieren.





vegane Apfeltaorte mit Karamellsahne

von Lena Merz
(Food for Friends)

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten mit den Händen zu einem festen Teig verkneten. Für 30 Minuten kühl stellen. Äpfel waschen und in feine Spalten schneiden. Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig etwa 0,5 cm dick ausrollen und auf Backpapier legen. Mit den Apfelscheiben belegen. Zimt und Zucker mischen und darüber verteilen. Ca. 20-30 Minuten backen, je nachdem wie weich ihr die Äpfel mögt.

Für die Karamellsahne, Zucker, Wasser und Sirup in kleinem Topf erhitzen und 2 Minuten sprudeln kochen lassen. Ca. 50 ml Sahne zugeben, gut verrühren und vom Herd nehmen. Restliche Sahne mit Sahnesteif aufschlagen. Abgekühlte Karamellsahne unterheben. (Die Sahne wird nicht ganz so steif, wie herkömmliche Sahne, aber das eher flüssige passt auch toll zum Kuchen.)

Selbstverständlich kann man auch herkömmliche Sahne benutzen.

Zutaten:

Teig:

250 g Dinkelmehl Type 630
(auch Vollkornmehl ist hier denkbar)
2 EL Kokosblütenzucker
1 Prise Salz
150 g Margarine (z.B. Alsan Bio)
Zitronen- oder Limettenschale
Etwas kaltes Wasser, ca. 4 EL

Topping:

5 große säuerliche Äpfel, z.B. Boskop
1 TL Zimt
3 TL Kokosblütenzucker
70 g Kristallzucker
400 g aufschlagbare Sojasahne
2 Pck. Sahnesteif
1 TL Kokosblütensirup (oder Zuckerrübensirup)
Wasser

Torten





Apfel Kürbispfannkuchen Torte

von Ulrike Westphal (Küchenlatein)

Zubereitung:

Mürbeteig:

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten und 1 Stunde kühl stellen.

Teig dritteln (etwa 250 g): Je 1/3 für Boden, Rand und Deckel. Den Boden einer 28-cm-Springform mit dem Teig auslegen. Zweites Drittel Teig zu einer Rolle formen, innen um den Rand legen und hochziehen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Umluft 10 Minuten vorbacken. Drittes Drittel für den Deckel beiseite legen.

Füllung:

Äpfel mit Zucker, Zimt und Butter leicht dünsten. Die Amarettini-Brösel zufügen und auf dem vorgebackenen Teig verteilen. Den Deckel ausrollen, über die Äpfel legen und bei 150 °C Umluft 30 Minuten backen.

Mandeldecke:

Die Butter schmelzen und mit Zucker, Vanillezucker und Mandeln aufkochen und so lange köcheln lassen, bis die Masse leichte Farbe nimmt. Milch einrühren und nochmals aufkochen. Die gekochte Mandelmasse auf dem Deckel verstreichen und nochmals 25 Minuten bei 150 °C Umluft backen.

Zutaten:

Mürbeteig:

375 g Weizenmehl Type 405
1 gestr. TeEL Backpulver
120 g Zucker
1 Ei Größe M
30 ml Wasser
180 g Butter
1 Prise Salz

Füllung:

1500 g Äpfel, Kerngehäuse entfernt, in Würfel geschnitten
50 g Zucker
2 TL Zimt, frisch gerieben
50 g Butter
50 g Amarettini, zerbröselt

Mandeldecke:

100 g Butter
100 g Zucker
10 g Vanillezucker
100 g Mandelblättchen
1-2 EL Milch

Apfel Karamell Torte

von Sarah Goller (Sarahs Backblog)

Zutaten:

Boden:

(für eine 17ØForm):

130 g Speisestärke

1 Pck. Backpulver

80 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

90 ml Öl

100 ml Wasser

3 Eier

Apfelfüllung:

3 mittelgroße Äpfel

200 ml Apfelsaft

etwa 1 EL Maisstärke

Zimt und Zucker nach Geschmack

Karamell:

200 g Zucker

100 g Butter

200 ml Sahne

Creme:

200 g sehr weiche Butter

300 ml kalte Milch

1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme Vanille

Zubereitung:

Der Boden für diese Apfel-Karamell-Torte ist super einfach gemacht. Ihr rührt die oben aufgelisteten Zutaten einfach für etwa fünf Minuten. Die Masse gebt ihr in eine mit Backpapier ausgelegte Form (ihr könnt sie zusätzlich am Rand noch fetten) und backt alles für 25-30 Minuten. Am besten macht ihr zwischendurch die Stäbchenprobe, von Ofen zu Ofen kann die Backzeit variieren.

Während der Kuchen im Ofen ist könnt ihr schon das Karamell und die Creme zubereiten. Für das Karamell gebt ihr den Zucker in eine Pfanne und erhitzt ihn so lange bis er anfängt zu karamellisieren. Dabei den Zucker nicht umrühren! Ich war leider zu ungeduldig und habe umgerührt, als Belohnung gab es dafür Klumpen. Also einfach auf der Platte in Ruhe karamellisieren lassen. Dann gebt ihr die Butter dazu und rührt alles bis eine glatte Masse entsteht. In einem separaten Topf erhitzt ihr die Sahne und gebt sie dazu. Nochmal gut rühren und dann könnt ihr die Karamellcreme in ein Glas mit Deckel füllen.

Für die Creme gebt ihr zunächst die Butter in eine Rührschüssel und schlägt sie kurz auf. Dann gebt ihr die Milch und das Pck. Tortencreme dazu und rührt alles für ein paar Minuten. Die fertige Creme könnt ihr bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Den fertig gebackenen Kuchen, nehmt ihr aus der Form und lasst ihn auf einem Gitter abkühlen. Währenddessen könnt ihr die Apfelmasse zubereiten. Dazu schält und entkernt ihr die Äpfel und schneidet sie in dünne Schnitze. Den Apfelsaft erhitzt ihr in einem Topf und gebt das Zimt, den Zucker und die Speisestärke hinzu. Alles gut verrühren, es sollten keine Klumpen entstehen (falls doch, könnt ihr alles kurz mit einem Pürierstab pürieren). Nun sollte eine geleeartige Masse entstehen, falls nicht, gebt noch etwas Stärke dazu. Sollte es schon geleeartig sein, gebt ihr die Äpfel hinzu, macht einen Deckel auf den Topf und lasst alles auf niedriger Hitze für 5 Minuten stehen. Sobald der Boden kalt ist, schneidet ihr ihn zwei mal durch, ihr habt nun also drei gleichmäßige Böden. Ich habe einen Boden

wieder in die Form gegeben, falls ihr einen passenden Tortenring habt, könnt ihr den auch um den Boden machen.

Auf den unteren Boden gebt ihr nun die Apfelmasse. Die Creme spritzt ihr am Rand entlang, dadurch habt ihr später beim Eindecken der Torte mit Creme keine Probleme, dass Masse raus schaut. Nun gebt ihr den zweiten Boden drauf und verteilt großzügig Karamellcreme darauf. Den letzten Boden darauf geben und für eine Stunde kalt stellen.

Dann löst ihr vorsichtig den Tortenring und schmiert die Torte mit der restlichen Creme ein. Oben drauf habe ich noch etwas Karamellcreme gegeben und mit Tupfern verziert.

Bis zum Servieren kalt stellen und genießen!!





© meinlandgenuss.blogspot.com

Apfelforte mit Haselnuss Streusel

von Irmgard Chronst (Mein Land Genuss)

Zubereitung:

Backform von 26 cm Ø vorbereiten – ausfetten und mit Mehl bestreuen.
Eier trennen.

Eiweiß mit Wasser steifschlagen, Zucker und Vanillezucker langsam einrieseln lassen und unterschlagen. Eigelb zugeben und langsam unterrühren. Mehl, Nüsse und Backpulver mischen und vorsichtig unterheben. Den Teig in die gefettete Backform geben und im Backofen ca. 15 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen.

Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und noch warm aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Inzwischen den Streusel vorbereiten, alle Zutaten dafür in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine oder mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Ein Backblech mit Backpapier belegen, die Streusel darauf verteilen und im Ofen bei 170° für ca. 10 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.

Für den Belag die Äpfel schälen, Kernhaus entfernen, in Achtel teilen und fein schneiden. Das Puddingpulver mit dem Zucker und etwas Apfelsaft glattrühren. Den restlichen Apfelsaft mit den Apfelstücken in einen Topf geben und die Äpfel 5 Minuten weich dünsten, das angerührte Puddingpulver dazugeben und noch einmal leicht aufkochen lassen. Die Puddingmasse fast ganz abkühlen lassen.

Den ausgekühlten Biskuitboden auf eine Tortenplatte geben und mit einem Tortenring umschließen. Die Apfel-Pudding-Masse darauf verteilen und glattstreichen. Die Torte 4 Stunden im Kühlschrank kühlen lassen. Danach die Schlagsahne mit dem Vanillezucker leicht anschlagen, San-Apart langsam einrieseln lassen und fertig schlagen.

Die Sahne auf der Torte verteilen und ebenfalls glatt streichen. Kühlen lassen. Kurz vor dem Servieren die gebackenen Streusel darüber verteilen und leicht auf die Sahne drücken. Mit Puderzucker bestreuen. Tortenring entfernen.

Zutaten:

Teig:

2 Eier
2 EL Wasser
60 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
70 g Mehl
30 g Haselnüsse gerieben
1 TL Backpulver

Streusel:

120 g Mehl
80 g Haselnüsse gerieben
40 g Zucker
80 g Butter kalt

Belag:

4 Äpfel
500 ml Apfelsaft
1 Pck Vanille Puddingpulver
3 EL Zucker
350 ml Sahne
1 Pck. Vanillezucker
3 TL San-Apart oder 1 Pck. Sahnesteif

Puderzucker zum Bestreuen

Zutaten:

Törtchen von 15 cm Durchmesser:

170 g Butter
125 g braunen Zucker
125 g weißen Zucker
1 Ei
250 g Mehl
1 TL Backpulver
1/2 TL Lebkuchengewürz
450 g ungesüßtes Apfelmus

Für die Buttercreme:

60 g weiche Butter
60 g ungesüßtes Apfelmus
(ohne Stückchen!)
250 g Puderzucker
1-2 EL Rum
gehackte Haselnüsse, Kakao und eine
Prise Zimt zum Verzieren

Zubereitung:

Die weiche Butter zusammen mit den beiden Zuckerarten hell und cremig rühren. Das Ei dazugeben und gut unterrühren.

Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz vermischen und auf den Teig sieben. Das Apfelmus dazu geben und alles kurz aber gründlich verrühren.

Den Teig auf zwei Backformen mit je 15 cm Durchmesser aufteilen und bei 175 Grad ca. 40 Minuten backen. (Wer nur eine Form hat, kann natürlich auch zwei Kuchen nacheinander backen.) Die Böden auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

Für die Apfel-Rum-Buttercreme die weiche Butter mit dem zimmerwarmen Apfelmus aufschlagen, dann den Puderzucker Esslöffelweise dazu geben und kräftig weiter schlagen. Nach Bedarf 1-2 Esslöffel Rum dazugeben.

Gut ein Drittel der Buttercreme auf dem ersten Boden verteilen und dann den zweiten Boden darauf setzen.

Das Törtchen mit der restlichen Buttercreme einstreichen und mit Kakao, etwas Zimt und gehackten Haselnüssen verzieren.

Mjamm!!!!





Apfel Walnuss Torte mit Karamell

von Nicola König (Himbeerprinzesschen)

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Unter-/Oberhitze vorheizen. Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Mit dem Zitronensaft und dem Zimtucker vermengen und zur Seite stellen.

Die Butter mit dem Zucker und Zimtucker in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer cremig aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver in einer separaten Schüssel mischen.

Das Ei zu der Buttermasse hinzufügen und gut unterrühren. Dann die Mehlmischung und die Milch im Wechsel untermengen, bis eine glatte Masse entsteht. Zum Schluss die gehackten Walnüssen unterrühren.

Die Backform mit Backpapier auslegen und den Teig hineingeben. Den Teig nun für etwa 10 Minuten in den heißen Backofen stellen. Nach 10 Minuten Backzeit die Apfelwürfel auf dem Teig verteilen.

Der Kuchen muss nun nochmal für etwa 30 Minuten gebacken werden.

Für die Herstellung des Karamellgusses den Zucker mit Wasser in einem Topf so lange bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Zucker aufgelöst ist. Vorher nicht umrühren.

Den Topf vom Herd nehmen und langsam die Sahne hinzufügen. Wieder zurück auf den Herd stellen und mit einem Holzlöffel so lange rühren bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

Diese dann, nachdem sie ein paar Minuten abgekühlt ist, auf den fertig gebackenen Kuchen gießen.

Außerdem die restlichen Walnüsse auf einem Backpapier ausbreiten und mit dem restlichen Karamell übergießen. Trocknen lassen und dann auf der Torte verteilen.

Zutaten:

Für eine 22 cm Springform

100 g Mehl

75 g Zucker

1 Ei

75 g weiche Butter

1/2 TL Backpulver

1 TL Zimtucker

75 ml Milch

1 Handvoll grob gehackte Walnüsse

Apfelbelag:

3 Äpfel z.B. Elstar

2 TL Zimtucker

1 Spritzer Zitronensaft

Karamellguss:

100 g brauner Zucker

3 EL Wasser

30 ml Sahne

1 Handvoll Walnüsse

würziges Apfeltörtchen mit Ahornsirup

von Sandra Renninger
(Sandras Tortenträumerei)

Zutaten:

Teig:

250 g Dinkelmehl, gesiebt
1/2 Pck. Backpulver
50 g gemahlene Mandeln
2 TL Zimt
1/2 TL gemahlene Muskatnuss
1/2 TL Ingwerpulver
1 Prise Salz
75 g gehackte Erdnüsse, karamellisiert
125 ml Milch
50 g brauner Roh-Rohrzucker
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
150 g Zucker
1 TL Vanille Extrakt
100 ml Rapsöl
50 ml Mineralwasser
2 Eier
3 Äpfel, geschält, entkernt und
gewürfelt (= ca. 150g)

Füllung:

500 g Mascarpone
150 g weiche Butter
150 g Ahornsirup + etwas zum Beträufeln
35 g Krokant

Zubereitung:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen und die Springformen mit Backpapier auslegen (falls ihr nur eine 18er Springform habt, könnt ihr den Teig auch halbieren und nacheinander in der Form backen).

Alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel vermischen. Die Milch, den Zucker und das Vanille Extrakt in einen Topf geben und auf niedrigster Stufe auf dem Herd unter rühren erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann vom Herd nehmen und zum Abkühlen zur Seite stellen. Währenddessen die Äpfel schälen, entkernen und in Würfeln schneiden. Nun das Rapsöl mit dem Mineralwasser und den verquirlten Eiern zur abgekühlten Milch geben. Mit den trockenen Zutaten vermengen und einem Schneebesen vermischen. Äpfel vorsichtig unterheben. In die Backformen geben und 45 Minuten backen. Nach erfolgreicher Stäbchenprobe aus dem Ofen holen und auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Jeden Boden 1x waagrecht teilen (ich mache das meist, wenn er noch lauwarm ist).

Alles in eine Rührschüssel geben und weisslich aufschlagen. Damit das Törtchen füllen, indem ihr jeweils abwechselnd einen Boden und 5 EL Creme übereinander stapelt. Das Ganze muss dann im Kühlschrank mindestens 2 Stunden fest werden (die restliche Füllung muss auch in den Kühlschrank). Nun befüllt ihr einen Spritzbeutel mit einer Tülle eurer Wahl und streicht mit dem Rest Füllung die gesamte Torte ein. Damit ihr ein glattes Ergebnis bekommt, könnt ihr zum Abschluß euer Kuchenmesser in heißes Wasser tauchen und dann die Creme damit abziehen.

Auf das Törtchen spritzt ihr jetzt Tupfen und gebt in die Mitte die Hälfte des Krokants. Den Rest des Krokants könnt ihr am unteren Rand des Törtchens anbringen. Bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.





Muffins & Cupcakes

Apfel Energie Muffins

von Anna-Karina Grebe
(Sie bäckt gern)

Zutaten:

200 g Mehl (glutenfrei)
1 TL Johannisbrotkernmehl
(nur notwendig bei gf Mehl)
120 g Zucker (Dattelsüße)
1 TL Backpulver
1/2 TL Natron
1 Prise Salz
Mark von einer 1 Vanilleschote
100 g Kokosöl
(oder Sonnenblumenkernöl)
300 g Sojajoghurt
1/2 TL (Apfel-)Essig
2 Ei-Ersatz
1 kleinen Apfel
2 EL Kakao-Nibs (Rohe Kakaosplitter)

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen (Mehl, Johannisbrotkern, Zucker, Backpulver, Natron, Salz)

Alle feuchten Zutaten mischen (Vanillemark, Öl, Joghurt, Essig, Ei-Ersatz)

Apfel kleinschneiden

Mischt die trockenen und feuchten Zutaten zusammen und gibt die Äpfel und Kakao dazu.

Den Teig dann in Muffinsförmchen füllen und bei 160°C Umluft ca. 15-20 Minuten backen.





Apfel Erdnuss Cupcakes

von Hilke Stibbe

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C (Umluft 260°C) vorheizen und die Mulden des Muffinblechs einfetten. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Das Mark mit der Butter und dem Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren.

Die Eier nach und nach unter die Buttermasse rühren. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz mischen. Die Mischung über die Buttermasse sieben und zügig unterrühren.

Die Äpfel schälen und grob raspeln. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Limette waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Beides mit den Äpfeln und dem Ingwer mischen und unter den Teig heben. Den Teig in die Mulden des Muffinblechs füllen.

Im Ofen auf dem mittleren Blech 25 Minuten backen. Danach kurz abkühlen lassen, dann die Cakes herauslösen und auskühlen lassen.

Die Erdnüsse hacken und rösten. Die Butter mit dem Frischkäse, der Erdnussbutter und dem Puderzucker verrühren. Die Creme auf die Cakes geben und mit den Nüssen bestreuen.

Als Alternative zu den Erdnüssen kann man kurz vor dem Servieren die Cakes auch mit Apfelschnitzen dekorieren.

Zutaten:

Teig:

- 1 Vanilleschote
- 200 g weiche Butter
- 160 g Zucker
- 4 Eier
- 200 g Mehl
- 2 gehäufte TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 Äpfel
- 1 Stück frischer Ingwer (ca. 2cm)
- 1 Bio-Limette

Topping:

- 3 EL geschälte Erdnüsse oder Apfelschnitzen
- 150 g weiche Butter
- 150 g Doppelrahmfrischkäse
- 2 EL Erdnussbutter
- 4 EL Puderzucker

Apfel Rosen Törtchen

von Alexandra Edl (Mein! Mit Liebe selbstgemacht)

Zutaten:

Mürbteig:

125 g kalte Butter
125 g Zucker
250 g Mehl Typ Dinkelgrießler bzw.
Dinkeldunst
1 Ei
1 TL Backpulver
15 g Vanillezucker

Füllung:

1000 g Apfel, geputzt
1/2 Liter trüber Apfelsaft
2 Pck. Vanillepuddingpulver
200 g Zucker

Zubereitung:

Zuerst werden die Zutaten für den Mürbteig in den Mixtopf des Thermomixes gegeben. Die Zutaten dann 3 Minuten in der Knetstufe kneten lassen.

Den fertigen Teig dann in einen Gefrierbeutel füllen und im Kühlschrank für mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Zuerst nun die Muffinförmchen gut einfetten. Dann Äpfel entkernen. Drei Äpfel vierteln und mit dem Gurkenhobel dünne Scheiben hobeln. Diese zur Seite legen. Die restlichen Äpfel nur grob zerteilt in den Thermomix geben und für 3 Sekunden, Stufe 5 zerkleinern.

Es werden nun 50 ml Apfelsaft mit dem Vanillepuddingpulver angerührt und zur Seite gestellt. Die restlichen 450 ml Apfelsaft werden in einem Topf erhitzt. Darin werden dann die gehobelten Apfelscheiben gegeben und kurz (3 Minuten) angedünstet. Die Apfelscheiben mit einem Schaumlöffel abseihen und noch im warmen Zustand zu schönen überschlagenen Reihen (12 Stück für die Muffins) aufreihen.

Nun den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Anschließend dann die Muffinformen mit dem Mürbteig auskleiden, auch den Rand.

Wenn dies alles vorbereitet ist wird der Apfelsaft aufgekocht und dann das angerührte Puddingpulver untergerührt. Nochmals aufkochen lassen und dann die gehackten Äpfel unterrühren.

Die heiße Apfel-Puddingmasse in die vorbereiteten Mürbteigkörperchen zu 3/4 füllen. Die vorbereiteten Apfelscheiben gleichmäßig aufrollen und in die Apfel-Puddingmasse setzen. Die Muffins nun für ca. 17 Minuten backen. Nach der Backzeit gut abkühlen lassen und dann aus der Form nehmen.





knusprige Cheesecake Törtchen

von Eva Minges (Evchen kocht)

Zubereitung:

Den Ofen auf 175 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Den Apfel schälen und mit einem scharfen Messer oder dem Sparschäler sehr dünne Spalten abschneiden. Die Spalten nun sofort mit dem Zitronensaft und dem Rum vermischen. Vier ofenfeste Muffin-Förmchen gründlich mit dem Pinsel mit Butter austreichen. Die Teigblätter ausbreiten und gänzlich mit Butter bestreichen. Nun jede Platte in kleinere (gleich große) Rechtecke schneiden. Die Rechtecke sollten so groß sein, dass wenn man sie kreuz und quer in die Förmchen legt noch einige Zentimeter auf beiden Seiten überstehen.

Immer zwei Rechtecke exakt aufeinander legen und jeweils zwei (doppelte) Rechtecke in ein Muffinförmchen legen.

Die marinierten Apfelspalten nun kurz in der Mikrowelle oder in einem Topf auf dem Herd etwas garen, dass sie weich aber nicht matschig werden. Für die Cheesecake-Masse den Frischkäse mit dem Zucker, dem Ei und dem Vanillezucker mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse schlagen.

Anschließend die Cheesecake-Masse in die vorbereiteten Filoteig-Förmchen füllen. Die vorgegarten Apfelspalten nun ringförmig in die Cheesecake-Masse setzen.

Die Apfel-Cheesecake-Törtchen nun für ca. 20-25 Minuten im Ofen backen. Die Törtchen aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen. Solange sie noch warm sind, lassen sie sich leicht aus den Förmchen lösen.

Zutaten:

Zutaten für vier Törtchen:

3 Blätter Filo- oder Yufkateig aus dem Kühlregal
3 EL flüssige Butter
150 g Doppelrahmfrischkäse
20 g Zucker
1 Ei
2 EL Vanillezucker
1 kleiner säuerlicher Apfel
(z.B. Pfälzer Braeburn)
2 EL frischer Zitronensaft
2 cl Honig-Rum (alternativ Amaretto oder Strohrum)

spanische Apfelküchlein

von Janke Schäfer (Jankes Soulfood)

Zutaten:

Für 12 Stück:

200 g brauner Rohrzucker
4 Eier
1 TL Zimt
1 TL Kaffeepulver (löslich)
oder 1 kleiner Espresso
1 EL Kakao
1 Prise Salz
einige Tropfen Bittermandelöl
oder 1 Schnapsgläschen Amaretto
200 g Butter (flüssig/abgekühlt)
200 g Mehl
1/2 Pck. Backpulver
1-2 große Äpfel

Zubereitung:

Schlagt die Eier zusammen mit dem Zucker schaumig auf. Ich benutze dafür einen Mixer oder die Küchenmaschine, dann wird die Masse fluffiger als mit dem Schneebesen und der Zucker löst sich besser auf.

Gibt Zimt, Kaffeepulver (oder Espresso), Kakao, Salz und Bittermandelöl dazu und verrührt die Mischung.

Zuletzt werden Mehl, Backpulver und die flüssige Butter untergerührt. Normalerweise schäle und schneide ich die Äpfel in kleine Schnitze, um sie dann unter den Teig zu heben.

Alternativ habe ich diesmal Apfelstücke fein eingeschnitten und auf den Teig gesetzt. Mit etwas Butter bestrichen ergibt das ein schönes, intensives Apfelaroma.

Bei 175°C Umluft im vorgeheizten Backofen backen.





Tea - Time

Apfel Cranberry Happen

von Ella Busse

Zutaten:

2 Eier
100 g Butter
Rohrzucker (je nach Geschmack)
1 Apfel gerieben
1 Apfel gestückelt (mit Schale)
1 ausgepresste Orange + etwas Abrieb
1 Tasse getrocknete Cranberries
1,5 Tassen Mehl
1,5 Tassen Roggen-Vollkorn-Mehl
1 Tasse zarte Haferflocken
1 Pck. Weinstein Backpulver
Spekulatiusmischung (Zimt, Muskat,
Nelkenpulver, Kardamom, Ingwer, Anis)

Zubereitung:

Die Eier mit der Butter und dem Rohrzucker vermischen. Einen Apfel reiben, den anderen in Stücke schneiden. Die Orange abreiben und den auspressen.

Beide Mehlsorten mit Haferflocken und Backpulver mischen. Die Gewürze untermengen. Die Cranberries zusammen mit den vorbereiteten Zutaten einarbeiten.

Den Teig entweder in kleinen Muffinförmchen oder direkt auf dem Blech mit Backpapier (Esslöffelweise portioniert) ca. 20 min bei 190 °C backen.





© B. Koch

Apfelkuchen

von Britta Koch
(Brittas Kochbuch)

Zubereitung:

Butter mit Zucker und Vanillezucker, sowie den Eiern gut verrühren. Mehl und Backpulver zugeben.

Die kleingeschnittenen Äpfel mit den Rosinen, den gehackten Mandeln und dem Rumaroma zum Schluss unter den Teig heben.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech kleine Häufchen setzen und 10 – 12 Minuten bei 200 °C Umluft backen. Direkt nach dem Rausnehmen dick mit Puderzucker bestreuen.

Die Kekse schmecken am besten warm, aber sie können auch kalt genossen werden.

Zutaten:

100 g Butter
60 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier
250 g Mehl
2 TL Backpulver
2 Äpfel
handvoll Rosinen
50 g gehackte Mandeln
1 Fläschchen Rumaroma

Zutaten:

1 Paket Blätterteig
2- 3 Äpfel je nach Größe
Zimt und Zucker gemischt
eventuell Konfitüre oder Gelee z.B.
Apfelgelee, Aprikosenmarmelade
Butter oder Margarine

Zubereitung:

Den Ofen habe ich auf 180 Grad vorgeheizt.

Die Äpfel habe ich halbiert, entkernt und fein in Spalten gehobelt. Man kann diese dann bis zur Weiterverarbeitung in eine Schale Wasser mit Zitrone legen. Damit sie nicht braun werden.

Bei mir hat es ohne diesen Schritt auch bestens funktioniert. Kein Verfärben der Äpfel

Den Blätterteig ausrollen und in 5 Streifen teilen. Längst oder quer ist egal. Den Teig komplett mit der ZuckerZimtmischung bestreuen. Wer möchte, kann den Teig zuvor auch dünn mit Marmelade oder Gelee bestreichen. Die Apfelspalten nebeneinander am obersten Rand des jeweiligen Streifens auslegen. Wichtig nicht zu viel Apfel!

Den unteren Teil des Teigs zur Hälfte auf die Äpfel klappen. Nun von einer Seite her, die Rose beginnen einzuwickeln.

In eine gebutterte Mulde einer Muffinform setzen. Ich habe dafür Förmchen aus Papier verwendet. Das ging auch prima.

So entsteht nach und nach ein Rosenmeer! Dann ab damit in den Backofen und für ca. 30- 40 Minuten backen. Aufpassen das die Apfelränder nicht zu braun werden.





Apfeltaschen

von Birgitt Ducrocq (Love of Cake)

Zubereitung:

Als erstes wird die Milch leicht erwärmt, aber bitte nicht zu warm, da sie sonst die Hefe zerstört, max. 40°C. Bröckelt die Hefe in die Milch und gebt einen TeEsstlöffel Zucker hinzu. Einmal abdecken und 5 Minuten warten. Die Hefe fängt an zu arbeiten.

Jetzt den restlichen Zucker und die anderen Zutaten mit der Hefemilch verkneten. Den Teig in eine bemehlte Schüssel geben und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde zugedeckt gehen lassen. In dieser Zeit können wir uns schon mal um die Füllung kümmern ihr braucht.

Die Äpfel entkernen und sehr klein schneiden, direkt mit dem Zitronensaft vermischen, damit sie nicht braun werden. Speisestärke und Aprikosenkonfitüre unter die Äpfel heben und schon ist die Füllung fertig. Wer Rosinen mag, kann auch je nach belieben Rosinen unter die Masse mischen. Ich gehöre nicht dazu.

Den Teig müsst ihr nun dünn ausrollen und Kreise ausstechen. Benutzt ein Glas oder eine Tasse, wenn ihr keine runde Ausstechform habt.

Auf die Mitte eines Kreises gebt ihr einen Klecks der Apfelmischung. Dann kommt eine weitere Teigkreis auf die Apfelmischung und wird mit der Gabel rundherum zusammen gedrückt. Lasst eurer Phantasie freien Lauf und probiert andere Formen aus. Jetzt wird es Zeit, den Backofen vorzuheizen, auf 180°C. Legt die fertigen Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Bei der angegebenen Menge braucht ihr zwei Bleche.

Bevor es nun ab in den Ofen geht, werden sie noch mit Milch eingepinselt, dadurch bekommen sie eine schöne Bräune. Nach 20 - 25 Minuten sind sie fertig gebacken und müssen vollständig auf einem Kuchengitter abkühlen. Vorsicht! Solltet ihr von dem Duft verführt werden, auch wenn sie von aussen schon recht abgekühlt sind, ist die Füllung noch sehr sehr heiß.

Beschäftigt euch lieber mit der Glasur. Dafür müsst ihr den Puderzucker mit etwas Zitronensaft verrühren und die abgekühlten Apfeltaschen damit bestreichen.

Zutaten:

Teig:

120 g Milch
70 g Zucker
1/2 Würfel Hefe
380 g Mehl
100 g weiche Butter
1 Prise Salz

Füllung:

600 g Äpfel
40 g Speisestärke
60 g Aprikosenkonfitüre
Saft einer halben Zitrone
evtl. Rosinen

Glasur:

100 g Puderzucker
etwas Zitronensaft

Apfeltascherl mit Marzipanfüllung

von Sina Grill (giftigblonde)

Zutaten:

Rezept für 8 Taschen:

125 g Mehl
125 g Butter
125 g Topfen
ca. 1 kg Äpfel
Kristallzucker je nach Süße der Äpfel
Saft einer halben Zitrone
Schale einer Bio Zitrone
100 g Marzipan

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig vermischen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten, diesen dann für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Äpfel schälen und entkernen und in nicht allzu dicke Spalten schneiden. Mit dem Zitronensaft, der Schale und dem Zucker auf kleiner Flamme bissfest dünsten, abkühlen lassen. Es sollte keine Flüssigkeit mehr da sein. Sonst zerrinnt der Teig.

Das Marzipan in kleine Stückchen schneiden.

Nun den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und zu einem Rechteck ausrollen, nicht so dünn wie einen Strudelteig, so 4 mm dick.

Den Teig mit dem Teigradl in 8 Stücke teilen, oder mehr oder weniger, je nachdem wie groß eure Taschen werden sollen.

Auf jedes Teigstück kommen dann 2 Esslöffel von den gedünsteten Äpfeln, und das Marzipan. Sollte was von der Apfelfülle übrigbleiben, dann dieses sofort dem Magen zuführen, notfalls auch mit Marzipanstückln ;-)

Die einzelnen Stücke dann wie ein Briefkuvert zuklappen.

Die Taschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Wer will streicht die Oberfläche mit verquirltem Ei bestreichen, ich mache das nie, weil da eh noch Zucker draufkommt, wenn sie fertig sind.

Bei 230° Ober/Unterhitze ca. 20 Minuten backen, die Oberfläche sollte schön hellbraun sein.

Dann abkühlen lassen (oder gleich verkosten) und später dann anzuckern. Tipp: Ich geb in meinen Staubzucker immer selbstgemachten Vanillezucker, so schmeckt und riecht das Gebäck noch besser!





schwäbische Ofenschlupfer

von Monica Albrecht
(Mini.Me)

Zubereitung:

Das Brot, bzw. die Brötchen etwas klein schneiden oder brechen, in eine Schüssel geben und mit Milch übergießen. So lange in der Milch ziehen lassen, bis alles weich geworden ist.

In der Zwischenzeit Äpfel schälen und in gleichmäßig dicke Spalten schneiden.

Sobald das Brot weich ist, dieses aus der Milch nehmen, etwas ausdrücken und mit den übrigen Zutaten in eine Auflaufform schichten: Zuerst eine dünne Lage Brot, darauf eine Lage Apfelscheiben und darüber ein paar Rosinen und etwas Zucker. Danach wiedervon vorne: Brot, Äpfel, Rosinen, Zucker - und das Ganze so lange, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

Je nach Größe der Auflaufform 1-3 Eier in die Einweichmilch vom Brot geben und alles gut verquirlen. Sollte zu wenig Flüssigkeit vorhanden sein, noch etwas Milch dazu gießen. Es sollte am Ende so viel Flüssigkeit sein, dass man den ganzen Auflauf damit durchtränken kann. Nun die Eiermilch nach Geschmack noch mit Zucker süßen und dann über den Auflauf gießen. Wer mag, verfeinert auch noch mit etwas gemahlenem Zimt.

Den Ofenschlupfer im vorgeheizten Backofen für ca. 30-40 Minuten backen. Er ist dann fertig, wenn die Flüssigkeit gestockt ist und die obere Brötchenschicht beginnt, knusprig braun zu werden.

Den Ofenschlupfer kann man entweder als Hauptgericht oder auch als Dessert essen und er schmeckt pur, mit Vanillesauce oder auch bestäubt mit etwas Puderzucker.

Zutaten:

Altbackenes Brot oder Brötchen
Äpfel
Rosinen
Eier
Milch
Zucker

weihnachtliche Apfeltaschen

von Ella Busse!

Zutaten:

1 Packung Blätterteig

Füllung:

1 Apfel mit Schale

Orangenabrieb

Spekulatiusmischung (Zimt, Muskat,

Nelkenpulver, Kardamom, Anis)

Rohrzucker nach Geschmack

1 Ei zum Bestreichen

Rohrzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Aus dem Blätterteig Taschen basteln. Ich mache mir so Blättchen und klappe diese dann um (quasi der Deckel oben drauf) und drücke die Ränder mit einer Gabel zu.

Für die Füllung den Apfel stückeln und mit dem Abrieb und den Gewürzen vermengen. Mit Rohrzucker nach Geschmack süßen.

Die Taschen mit Ei bestreichen und mit ordentlich Rohrzucker bestreuen

Bei 180 °C backen, bis der Teig schön aufgegangen und goldgelb ist.

Wirklich grandios schmeckt es, wenn man sie noch heiss serviert mit Vanilleeis! :-)





Frühstück

Apfelkonfitüre mit Walnüssen

von Anja Kohlgraf (Meine Torteria)

Zutaten:

800 g Äpfel (Elstar)
200 ml Orangensaft
1 Vanillestange
500 g Gelierzucker 2 : 1
50 g gehackte Walnuskerne

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit dem Orangensaft in einen Kochtopf geben. Die Vanillestange aufschlitzen und das Mark auskratzen. Das Mark und die Stange zu den Äpfeln geben. Den Gelierzucker dazu geben, gut verrühren und alles für ca. 2 Stunden ruhen lassen, damit sich Saft bildet.

Nach den 2 Stunden das ganze 4 Minuten sprudelns kochen lassen. Kurz vor Ende der Kochzeit erst die Nüsse dazu geben.. Die Vanillestange entfernen und die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser abfüllen. Bei mir hat das 2 größere und ein kleines Glas ergeben.

Gut auskühlen lassen und dann am besten zu frischen Brötchen oder Brioche gemütlich im Warmen genießen, während draußen der Herbstwind weht.





Apfel-Mohn-Stufen

von Sarah (Kinder kommt essen)

Zubereitung:

Hefeteig kneten und möglichst 2-3 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen

Apfelmus kochen und kalt werden lassen

Apfelmus mit Mohn vermengen

Backofen auf 160 Grad vorheizen

Kastenform mit Backpapier auslegen

Hefeteig ausrollen (ggf. aus einem Stück Sterne o.ä. ausstechen) und mit der ApfelMohn-Masse bestreichen

Hefeteig aufrollen, in die Kastenform legen und ca. 30 min backen (ich habe nach ca. 20 min die Sterne oben drauf gegeben mit etwas Apfel-Mohn.Masse als Kleber ;-))

Aus dem Ofen und der Kastenform nehmen und noch weitere 10 min (+/-) ohne Form backen (beim 1.Versuch war er bei mir innen noch zu matschig, daher unbedingt Stäbchenprobe machen)

Gut auskühlen lassen und genießen

Zutaten:

Hefeteig:

400 g Mehl

250 ml Milch

1 Pck. Trockenhefe

Prise Salz

ca- 50 g Zucker

Füllung:

etwa 50 g Mohn

Apfelmus (ich habe etwa 12 kleine

Äpfel verwertet: in Wasser mit etwas

Vanillezucker köcheln lassen)

Bratapfelmarmelade

von Jennifer Stein (Tulpentag)

Zutaten:

Für ein 500ml Glas:

400 g geschälte Äpfel,
50 g Marzipan-Rohmasse
Saft einer halben Zitrone
1,5 TL Zimt
225 g Gelierzucker 2:1

Zubereitung:

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Die geschälten Äpfel in Würfel schneiden, in eine feuerfeste Form geben und mit dem Zimt bestreuen. In den Ofen geben.

Nach etwa 20 Minuten die Äpfel mit den übrigen Zutaten in einen Topf geben, aufkochen lassen und für etwa 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Pürieren und in ein sauberes Gefäß mit Deckel geben.

Verschließen und für etwa 10 Minuten auf den Kopf stellen, damit ein Vakuum entsteht und der Deckel fest anzieht.

Wichtig: Die Gläser, die ihr verwendet müssen desinfiziert sein. Ihr könnt sie beispielsweise kurz vorher in den heißen Backofen stellen oder die Gläser und Deckel mit kochendem Wasser übergießen.





Kartoffelpuffer

Apfel Flammkuchen

von Waldemar Rosenfeld

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl
125 ml Wasser
2 EL Öl
1 Prise Salz

Belag:

1 rote Zwiebel
1 Apfel (säuerlich)
150 g Ziegenfrischkäse
200 g Pilze (z.B. braune Champignons)
Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 225 Grad vorheizen.

Mehl, Öl, Wasser und Salz zu einem glatten Teig kneten und möglichst dünn ausrollen.

Ziegenfrischkäse auf Teig verteilen. Je nach Geschmack kann der Frischkäse vorher noch mit Schmand „verdünnt“ werden. Ich persönlich nehme stattdessen lieber noch mehr Frischkäse. Apfel halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden. Pilze halbieren. Alle Zutaten auf den Teig belegen, würzen und 15min im vorgeheizten Backofen backen, bis der Flammkuchen oben leicht braun wird.





Kartoffelpufferwaffeln mit Apfelkompott

von Ines Karlin
(Münchnerküche)

Zubereitung:

Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen, die Apfelwürfel und die ausgekratzte Vanille hinzugeben. Mit 80 ml Wasser auffüllen und bei niedriger Hitze zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen.

Die Kartoffeln schälen und fein reiben. In einem Sieb abtropfen lassen, mit den Händen danach etwas auspressen. Die geriebenen Kartoffeln mit dem Mehl, den Haferflocken, Salz und den Eiern gut vermengen.

Ein Waffeleisen dünn mit etwas Öl einpinseln. Nacheinander die Waffeln rausbraten. Kleiner Tipp: Die Kartoffeln sind durch wenn kein Wasserdampf mehr aus dem Waffeleisen kommt.

Zutaten:

1 kg Äpfel (Elstar)
1/2 Vanilleschote
20 g Butter
1 kg Kartoffeln
2 Eier
1 TL zarte Haferflocken
3 EL Dinkelmehl
2 TL Salz

Kürbis Apfel Suppe

von Sandra Guril (From-Snuggs-Kitchen)

Zutaten:

500 g Hokkaido Kürbis
2 Äpfel, säuerlich
1 TL Ingwer
1 kl. Gemüsezwiebel
1 EL Öl, neutral
2 TL Currypulver (ich: Madras)
700 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
Salz & Pfeffer
30 g Kürbiskerne
1 EL Ahornsirup
Prise Cayennepfeffer

Zubereitung:

Den Kürbis waschen, halbieren, aushöhlen und das Fleisch in Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Äpfel schälen und würfeln, den Ingwer schälen und fein reiben.

In einem Topf das Öl erhitzen, Kürbis-, Apfel- und Zwiebelwürfel darin anschwitzen, dann den Ingwer zufügen. Nun mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen, Curry zufügen und offen bei kleiner Hitze für etwa 25 min. köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist.

Während die Suppe kocht in einer kleinen Pfanne die Kürbiskerne leicht anrösten. Nun den Ahornsirup zufügen, schmelzen lassen, dann Cayennepfeffer zufügen und alles gut vermengen. Die Kerne auf einen geölten Teller oder etwas Alufolie geben und abkühlen lassen, zur Seite stellen.

Wenn der Kürbis weich ist, alles mit einem Pürierstab zu einer Suppe pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe in Schalen oder Teller verteilen, mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen dekorieren, dann servieren.

from-snuggs-kitchen.com





vegetarischer Greek Burger

von Sonja Behr-Prisco (Amor & Kartoffelsack)

Zubereitung:

Für das Feldsalatpesto:

Alles in einer hohen, schmalen Schüssel vermischen und mit einem Pürierstab zerkleinern bis es eine Paste ist.

Für das Sprossentopping:

Beides miteinander vermischen und etwas ziehen lassen... so dass die Sprossen nicht mehr allzu knackig sind.

Für den Salat:

Kurz bevor Ihr den Burger zusammenbaut, schüttet Ihr das Dressing zusammen und mischt es mit dem Salat.

Zubereitung des Burgers:

Erst alle zusätzlichen Komponenten zubereiten

Backofen auf 75 Grad vorheizen

Feta-Blöcke halbieren und zwar so, dass aus einem Block zwei dünne, flache „Platten“ entstehen

Brioche-Bun aufschneiden

Buns und Feta auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen

Pfanne mit etwas Sonnenblumen- oder Rapsöl erhitzen und darin den Pak-Choi, die roten Zwiebeln und die Apfelscheiben braten

Salat anrichten, unteren Teil der Buns aus dem Backofen holen und mit Grillsenf bestreichen, darauf die restlichen Komponenten anrichten (PakChoi und Zwiebeln, Feta, Apfel, Pesto, Sprossen und Granatapfel), dann das Bun-Oberteil daraufsetzen und eventuell mit einem Spieß feststecken

Wahlweise kann man statt Feta auch Tofu nehmen.

Zutaten:

Für 4 Personen:

Je 1 Brioche-Burger Bun

2 x 200 g Blöcke Feta

Je Burger 1 TL Grillsenf von Byodo

Je Burger 2 0,2 mm breite Scheiben

säuerlich-fester Apfel mit Schale

Je 1 Mini Pak-Choi

Je Burger 4 Mini-RoteZwiebel-Stänglein

oder 3 Scheiben rote Zwiebel

4 EL Granatapfelkerne

wahlweise je Burger ein Spiegelei und

davon das Eiweiß abschneiden

Feldsalatpesto:

100 g Feldsalat

30 g Cashewkerne

2 EL Nussöl, z.B. Walnuss

Je 1 Prise Salz, Pfeffer, Zucker

Sprossentopping:

200 g Mungobohnensprossen

4 EL Sweet Chili Soße

Salat:

200 g Mischsalat mit Mangold, Rucola usw.

3 EL Cassis Balsam-Essig von Byodo

Je 1 Prise Salz, Pfeffer, Zucker

Dessert





Apfelcrumble aus dem Ofen

von Karola Lütjen (Herzensköchin)

Zubereitung:

Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Apfelscheiben in eine Auflaufform legen. Zitronensaft über die Äpfel träufeln.

Den Backofen auf 180 ° Ober- und Unterhitze vorheizen. Für die Streusel die Zutaten mit einem Kochlöffel verrühren und mit den Fingern locker auf den Äpfel verteilen. Apfelcrumble ca. 30 Minuten backen.

Tipp: Nach Geschmack Zimt über die Äpfel streuen

Was passt dazu? Schlagsahne oder eine Vanillesoße

Zutaten:

250 g Äpfel
1-2 TL Zitronensaft
Zimt

Streusel:

25 g Butter, flüssig
18 g Rohrzucker
38 g Weizenmehl (Typ 1050)

Apfel Mango Schichtdessert

von Jennifer Stein (Tulpentag)

Zutaten:

Für 2 Portionen

500 g Äpfel

2 EL Zitronensaft

2 EL Zucker

300 g Mango

4 EL Apfelsaft

40 g Nussmischung

130 g Magerquark

50 g Honig

40 ml Apfelsaft

75 g dunkle Schokolade (70%)

Zubereitung:

Die Äpfel und die Mango in grobe Würfel schneiden. Zusammen mit dem Zitronensaft, dem Zucker und dem Apfelsaft in einen kleinen Topf geben und etwas köcheln, bis alles schön weich ist.

Die Masse pürieren und durch einen dünnen Sieb passieren. So habt ihr nur noch feines leckeres Mus übrig. In die Gläser füllen.

Die Nüsse klein hacken und auf das Obstmus geben.

Den Magerquark, den Honig und den Apfelsaft vermengen und auf den Nüssen verteilen.

Als Topping die dunkle Schokolade drüber raspeln.





Apfelpfannkuchen mit 5-Spice und Butter-Kokossirup

von Florian Stempel
(Asien kulinarisch)

Zubereitung:

Die Äpfel mit der 5-Spice-Zuckermischung vermischen, zur Seite stellen. Zucker, Eier, Milch, Buttermilch und Vanille in einer Schüssel vermischen. In einer großen Schüssel Mehl, Maismehl, Natron, Backpulver und Salz vermischen. Jetzt die Hälfte der flüssigen Mischung zu den trockenen Zutaten geben und gut verrühren. Jetzt die zweite Hälfte dazugeben und durchmischen bis ein recht glatter Teig entsteht. Ein paar kleine Klümpchen sind vollkommen in Ordnung – sogar erwünscht! Den Teig mit Klarsichfolie abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf etwa 100 Grad vorheizen. In einer Pfanne etwa 1 EL Butter schmelzen und gut in der Pfanne verteilen. Sobald die Butter anfängt zu brutzeln den Teig portionsweise in die Pfanne geben. Sobald der Teig in der Pfanne ist, je nach Größe, 2-4 Apfelspalten in den Teig drücken. Sobald der Pfannkuchen an der Seite Bläschen bildet kann er umgedreht werden, die untere Seite sollte goldbraun sein. Das sollte ungefähr 1-2 Minuten dauern. Die andere Seite ebenfalls braten, sobald diese goldbraun ist, die Pfannkuchen in eine Form geben und im Ofen warm halten. Mit selbstgemachtem Butter-Kokossirup oder Ahornsirup servieren.

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und aufkochen lassen, dabei gelegentlich rühren. Nach 4 Minuten sollte die Butter keine Bläschen mehr bilden und hellbraunen Schaum haben. Jetzt die Temperatur verringern und 2 Minuten warten, bis die Butter eine dunkle Karamelfarbe hat. Die Butter durch ein sehr feines Sieb in eine hitzebeständige Schale geben und zur Seite stellen.

In einer kleinen Pfanne den Zucker und das Wasser vermischen, bei hoher Hitze aufkochen lassen, die Mischung 3 Minuten lang kochen, ohne zu rühren, bis es eine sirupartige Konsistenz hat. Jetzt die gebräunte Butter, Vanille und Salz hinzugeben sowie die Kokosmilch einrühren. Den Sirup, nachdem er etwas abgekühlt ist, umfüllen. In einem luftdichten Gefäß hält der Sirup bis zu einem Monat im Kühlschrank, dabei wird er etwas klumpig. Vor dem nächsten Benutzen gut rühren und wieder leicht erhitzen.

Zutaten:

Für 12-14 Mittelgroße:

2 Äpfel, geschält und in etwa 0,5 cm dicke Spalten geschnitten
2 TL 5-Spicepulver
mit 1 TL Zucker gemischt
110 g Zucker
2 Eier
300 ml Vollmilch
240 ml Buttermilch
1/2 TL Vanilleextrakt
310 g Mehl
110 g Maismehl
1,5 TL Natron
1 TL Backpulver
1/2 TL Salz
Butter zum Braten

Butter-Kokossirup:

225 g Butter, in Würfel geschnitten
170 g Muscovadozucker
120 ml Wasser
1 TL Vanilleextrakt
1 TL Salz
120 ml Kokosmilch, gut geschüttelt

Apfelringe im Teigmantel

von Doreen Düe
(Kochen und Backen im Wohnmobil)

Zutaten:

Variante 1:

3 Äpfel (portugiesische Starking)
120 g Mehl
80 ml Milch
20 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz

Variante 2:

3 Äpfel (portugiesische Starking)
100 g Mehl
125 ml alkoholfreies Bier (oder Sprudelwasser)
1 Ei
1 Prise Salz
1 Liter Pflanzenöl

Zubereitung:

Variante 1:

Die Äpfel befreit Ihr zuerst von ihrem Kerngehäuse, das ging bei mir ganz gut mit dem Sparschäler oder aber mit dem Messer. Natürlich funktioniert dies am allerbesten mit einem Apfelkerngehäuseausstecher aber sowas hat in meiner Wohnmobilküche keinen Platz. Danach schneidet Ihr jeden Apfel in 5mm dicke Scheiben.

Für den Teig verrührt Ihr einfach alle Zutaten miteinander. In einer Pfanne erhitzt Ihr eine großzügige Menge Pflanzenöl, zieht jede Apfelscheibe durch den Teig und backt sie beidseitig aus bis sie goldbraun sind.

Holt sie aus dann aus dem Fett und wendet sie sofort in einer Mischung aus Zimt und Zucker. Wer das nicht so mag, macht es wie der Vorkoster und gibt über die gebackenen Apfelscheiben eine große Ladung sahniger Vanillesauce. So genießt jeder das warme Apfelglück auf seine Art!

Variante 2:

Verrührt für den Teig Mehl, Bier, Ei und Salz mit dem Schneebesen sehr gründlich miteinander.

Die Äpfel bearbeitet Ihr genau wie bei der ersten Variante oben beschrieben und schneidet sie in Scheiben.

Erhitzt das Pflanzenöl in einem Topf auf 180 Grad.

Zieht jeden einzelnen Apfelring durch den flüssigen Teig und gebt ihn vorsichtig in das heiße Öl. Je nach Topfgröße könnt Ihr 3 bis 4 Ringe gleichzeitig ausbacken. Wenn der Teig goldenbraun ist, holt Ihr die Apfelkuchlein aus dem Öl und lasst sie auf Küchenpapier abtropfen. Entweder esst Ihr sie pur oder wälzt sie sofort in einer Mischung aus Zimt und Zucker. Auch hier gilt wieder: schmeckt mit und ohne Vanillesauce.





Apfelstrudel

von Jeanette Schwarz (Cuisine Violette)

Zubereitung:

Für den Strudelteig alle Zutaten verkneten und zu einer Kugel formen. Die Kugel in eine Schüssel legen, mit Folie abdecken und für einige Zeit in den Kühlschrank legen.

Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden und in einer Schüssel mit Rum und Zitronensaft vermengen.

Nun geht es an den Teig: Zunächst brauchen wir ein großes Küchentuch. Dieses flach hinlegen und gut bemehlen. Jetzt rollen wir den Teig auf dem Tuch aus (dabei immer gut mehlen). Achtet darauf, dass er möglichst rechteckig wird. Um den Teig besonders dünn zu bekommen könnt ihr ihn über eure Handrücken ausziehen und dehnen, aber vorsicht, dass er nicht reißt.

Wenn der Teig fertig ausgerollt ist kann die Füllung darauf verteilt werden. Diese mit Zimt und Zucker bestreuen. Wer es besonders saftig haben möchte kann auch noch 2-3 EL geschlagene Sahne zugeben. Am Rand ca. 3 cm frei lassen. Die Ränder des Teiges mit geschmolzener Butter (Vegan:Öl) einpinseln.

Jetzt kommt die kniffligste Arbeit: den unteren Rand des Teiges umklappen und mit Hilfe des Küchentuchs alles aufrollen. Den Strudel jetzt VORSICHTIG auf das Blech setzen und mit Butter (Öl) einpinseln. Nach Belieben noch mit Zimt oder Zucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C für 45-50 Minuten backen.

Zutaten:

Teig:

200 g Mehl
1/2 TL Salz
4 EL Sonnenblumenöl
100 g Wasser (lauwarm)

Füllung:

4 Äpfel (z.B. Elstar oder Braeburn)
Saft einer halben Zitrone
3 EL braunen Rum (optional)
100 g Mandelstifte
4 EL Rohrohrzucker
1 TL Zimt
etwas Butter oder Öl zum Bepinseln

Apfelstrudel mit Marzipan

von Daniela Leutner

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl
1 Ei
1 Prise Salz
2 bis 3 Eßlöffel Öl
ewas lauwarmes Wasser

Füllung:

etwa 1 kg säuerliche Äpfel (geschält und sehr klein geschnitten oder geraspelt)
200 g gehackte Mandeln
200 g Marzipan
in Rum eingeweichte und abgetropften Rosinen (nach Belieben)
evt. Zucker (je nach Säuregehalt der Äpfel)

Zubereitung:

Für Teigzutaten miteinander verkneten. Desto länger geknetet wird desto geschmeidiger und elastischer wird der Teig. Teigkugel formen und rundherum mit Öl einreiben, eine 3/4 Stunde ruhen lassen. Anschließend das überschüssige Öl mit einem Stück Küchenpapier abtupfen. Die Teigkugel mit den Händen flach klopfen und ziehen. Teig am besten auf einem bemehlten großen Tuch ziehen und ausrollen. Der Teig sollte so dünn sein das eine darunter liegende Zeitung gelesen werden könnte! Das kann durchaus eine Teigfläche von etwa 70 x 70 cm ergeben (+/-). Diese Fläche nun mit zerlassener Butter bepinseln. Danach folgt die Füllung.

Die verarbeiteten Äpfel auf dem ausgerollt Teig verteilen. Dabei rundherum einen etwa 5 cm breiten Rand lassen. Dann folgen die Rosinen und die Mandeln. Abschließend kommt das Marzipan, welches direkt auf den Belag gerieben werden sollte.

Nun werden die Kanten 5 cm eingeschlagen und der Strudel von der breitesten Seite mit Hilfe des Tuches aufgerollt. Auch mit Hilfe des Tuches kann der Strudel nun leicht auf das gefettete Blech gehoben werden. Möglicherweise ist er zu groß für das Blech und macht einen leichten Bogen! Nun den Strudel nochmal mit zerlassener Butter bepinseln und bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen (Ober und Unterhitze) 25 bis 30 Minuten backen.

Sofort nach dem backen mit Puderzucker bestäuben. Noch lauwarm servieren! Sehr lecker mit Sahne, Vanillesoße oder Vanille Eis!





Apple Crumble

von Jasmin Rabolfski (Was du nicht kennst)

Zubereitung:

Für Gebt die Butter in kleinen Stückchen (sie muss kalt sein), das Mehl, den Zucker, den Vanillezucker, das Ei, das Krokant, die gemahlene Mandeln sowie eine Prise Salz in den Mixer oder in eine große Schüssel und verknetet alles gut miteinander. Es sollte dabei kein glatter Teig entstehen sondern vielmehr eine bröselige Mischung. Ist der Teig klebrig glatt, dann gebt noch etwas Mehl und etwas gemahlene Nüsse hinzu.

Teilt den Teig in zwei Portionen. Die eine Hälfte der Streusel gebt ihr in eine gefettete Tarteform (meine hat einen Durchmesser von 26 cm) und drückt ihn am Boden und am Rand glatt und fest.

Für die Füllung schält und entkernt ihr die Äpfel Ihr solltet für einen solchen Kuchen wirklich eine säuerliche Sorte wählen, da der Teig an sich relativ süß ist und es sonst einfach zu viel des Guten wird. Schneidet die Äpfel in dünne Spalten und belegt den Teigboden damit.

Streut über die ausgelegten Äpfel etwas Zimt. Wie viel bleibt dabei ganz euch überlassen – ich würde es jedoch nicht übertreiben, zu viel Zimt kann den Kuchen ungenießbar werden lassen!

Die zweite Hälfte der Streusel verteilt ihr nun gleichmäßig über den Äpfeln. Der Kuchen ist nun bereits zum Backen. Im vorgeheizten Ofen bei etwa 200 Grad Ober- und Unterhitze darf er nun für etwa 45 Minuten backen. Nach einer halben Stunde Backzeit kann es ratsam sein, über den Kuchen Alufolie zu legen, damit die Streusel nicht zu dunkel werden.

Am besten schmeckt dieser Kuchen warm – mit einer Tasse Kaffee oder Tee. Soo lecker, ich sags euch!

Zutaten:

etwa 700 g Äpfel - säuerlich
230 g Butter
400 g Mehl
200 g Zucker
2 TL Vanillezucker
1 Ei
100 g Haselnusskrokant
4 EL gemahlene Mandeln
eine Prise Salz
nach Gusto Zimt

Hexenschaum - Bratapfel Dessert

von Sarah Thor (Gaumenpoesie)

Zutaten:

3-4 Äpfel ohne Kerngehäuse
2 Bio! Eiklar
1 EL Zucker
2 EL Marmelade nach Wahl

Zubereitung:

Zuerst den Ofen auf ca. 200 c° vorheizen und die Äpfel von Blütenansätzen und Kerngehäuse befreien.

Die Äpfel in eine Auflaufform geben und so lange im Ofen braten bis sie schön weich sind.

Nun die noch heißen Bratäpfel passieren und abkühlen lassen. Wer mag kann zusätzlich noch einige Spritzer Zitronensaft darüber geben.

In der Zwischenzeit das Eiklar mit dem Zucker zu sehr festem Schnee schlagen.

Den Eischnee langsam mit dem abgekühlten Bratapfelmus, sowie der Marmelade verrühren und kurz im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Jetzt könnt ihr euren fertigen Hexenschaum auf Schüsselchen verteilen und zusammen mit lieben Menschen genießen. Lasst es euch schmecken!





Jack Skeleton Äpfel

von Jasmin Rabolfski (Was du nicht kennst)

Zubereitung:

Wascht eure Äpfel, entfernt oben den Stiel und schiebt vorsichtig das Holzstäbchen hinein. Das geht leichter als mag denken mag, also Obacht! Währenddessen könnt ihr die weißen Cakemelts schmelzen. Die Tauchversion ist mir ehrlich gesagt zu umständlich und man braucht deutlich mehr Melts. Deshalb habe ich die Äpfel übergossen. Den Überschuss habe ich in einer Schüssel aufgefangen und mit diesem den nächsten Apfel übergossen und so weiter und so fort :)

Stellt die Äpfel zum Trocknen am besten auf Butterbrotpapier. Gebt sie für etwa 10 Minuten in den Froster. Um den unschönen „Standfuß“ durch herablaufende, überschüssige Glasur zu vermeiden, dreht den Apfel etwa 2 Minuten nach dem Glasieren auf dem Papier und hebt ihn kurz an.

Nach der ersten Trocknungsphase wiederholt ihr nun den Glasurvorgang. Die Melts decken zwar gut, aber je nachdem wie farbintensiv eure Äpfel sind, ist es zu wenig. Also, wird noch einmal glasiert, noch einmal gefrostet und noch einmal gedreht.

Schmelzt nun ein paar schwarze Melts und beginnt das typische Jack Skeleton Gesicht auf die Äpfel aufzumalen. Ich habe für die Augen einen Pinsel benutzt, für die feineren Linien aber auf einen Zahnstocher zurückgegriffen, das ging einfacher. Trocknen lassen und fertig sind eure Äpfel!

Zutaten:

3 Äpfel
etwa 150 g Weiße Cakemelts
etwa 5-6 Schwarze Cakemelts
Pinsel und Holzstäbchen

weihnachtlicher Milchreis

von Julia Besendorf (Törtchenfieber)

Zutaten:

1 l Milch
1 Prise Salz
250 g Milchreis
1 Pck. Vanillezucker
2 TL Lebkuchengewürz
2 TL Zimt
6 TL Kakaopulver
3 Äpfel
Zucker

Zubereitung:

Die Milch mit dem Salz und Vanillezucker aufkochen.
Die Äpfel in kleine Stückchen schneiden.
Den Milchreis, die Gewürze und die Äpfel in die heiße Milch geben und 10 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen. Dabei regelmäßig umrühren.
Den Deckel auf den Topf setzen und den Milchreis für eine Stunde quellen lassen. Um die Hitze zu behalten stelle ich den Topf immer in mein Bett und wickle ihn mit meiner Bettdecke ein ;-)
Geht natürlich auch mit einer anderen dicken Decke.
Dabei ab und zu umrühren.
Danach nach Belieben süßen und mit Schoki bestreuen.
Lasst es Euch schmecken!





Wiener Apfelstrudel

von Diana Hauf

Zubereitung:

Die Zutaten zu einem weichen, geschmeidigen Teig kneten, mit etwas Öl bestreichen und eine halbe Stunde ruhen lassen.

Teig auf ein mit viel Mehl bestäubtes Tuch legen, etwas ausrollen und mit bemehltem Handrücken unter den Teig greifen und diesen vorsichtig von der Mitte aus nach allen Seiten so lange ziehen, bis er durchscheinend wird.

Die Semmelbrösel in der Butter rösten und auf dem Teig verteilen. Die Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Zucker, Rosinen, Nüssen, Zimt und Zitronensaft mischen.

Die Füllung über dem Teig verteilen. Durch hochheben des Tuches wird der Strudel nun eingerollt. Man schlägt die Enden ein und drückt sie fest.

Den Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit geschmolzener Butter bestreichen und

30 Minuten bei 200 Grad auf mittlerer Schiene backen.

Mit Puderzucker bestreuen und lauwarm servieren.

Ich habe die Nüsse weggelassen, da mein Mann darauf allergisch ist. Dafür habe ich mehr Rosinen genommen.

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl

1 Ei

1 EL Öl

1/8 l lauwarmes Wasser

1 Prise Salz

80 g Semmelbrösel

100 g Butter

Füllung:

1,5 kg säuerliche Äpfel

200 g Zucker

80 g Rosinen

100 g gehackte Nüsse

1 TL Zimt

1/2 TEL Zitronensaft vermischen

Danke