



Apfelkuchen

gesammelt und aufbereitet
von
Lothar Schäfer

Stand: 30.09.2019

Diese Kochrezepte wurden mit Hilfe des
Rezept-Verwaltungs-Programms B&S-Rezept
erfaßt und mittels LaTeX ausgedruckt

©1994 .. 2001

L. Schäfer

Dellenburg 11,
44869 Bo.-Wattenscheid

Inhaltsverzeichnis

1	Dessert, Süßspeisen	1
1.1	Apfel-Kissel (Jablotschnyj kisel)	1
2	Grundlagen, Informationen	3
2.1	Hefeteig (Grundrezept)	3
2.2	Mürbeteig (Grundrezept)	3
2.3	Mürbeteig - Ein Teig für alle Fälle	4
2.4	Rührteig (Grundrezept)	4
3	Kuchen, Gebäck, Pralinen	5
3.1	Amerikanischer Apfelkuchen	5
3.2	Apfel-, oder Pflaumenkuchen	5
3.3	Apfel-Baiser-Kuchen	6
3.4	Apfel-Blechkuchen mit Krokant	6
3.5	Apfel-Filoteig-Kuchen	7
3.6	Apfel-Friesen-Schnitte	8
3.7	Apfel-Gewürz-Tarte	10
3.8	Apfel-Gitter-Kuchen	10
3.9	Apfel-Käsekuchen mit Quark	11
3.10	Apfel-Karamell-Kuchen	11
3.11	Apfel-Kartoffel-hefekuchen	12
3.12	Apfel-Kokos-Kuchen	13
3.13	Apfel-Kuchen aus der Normandie	13
3.14	Apfel-Marzipan-Blechkuchen	14
3.15	Apfel-Nusskuchen mit Rumrosinen	15
3.16	Apfel-Orangen-Torte	16
3.17	Apfel-Quark-Kuchen	16
3.18	Apfel-Quark-Kuchen	17
3.19	Apfel-Rührkuchen - Torta con le mele	17
3.20	Apfel-Rum-Kuchen	18
3.21	Apfel-Streuselkuchen	19
3.22	Apfel-Tarte mit Pinienkernen	19
3.23	Apfel-Vollkornkuchen	20
3.24	Apfel-Zimttorte	21
3.25	Apfel-Zupfbrot	21
3.26	Apfel-Zwieback-Kuchen mit Vanillesoße	22
3.27	Apfelbeignets	23
3.28	Apfelcremekuchen	23
3.29	Apfelkuchen	24

3.30	Apfelkuchen	24
3.31	Apfelkuchen	24
3.32	Apfelkuchen	25
3.33	Apfelkuchen	26
3.34	Apfelkuchen	26
3.35	Apfelkuchen	27
3.36	Apfelkuchen "Demoiselles Tatin"	27
3.37	Apfelkuchen "Haus Klute"	28
3.38	Apfelkuchen - Tarta de manzana	29
3.39	Apfelkuchen - Torta di Mele	29
3.40	Apfelkuchen auf dem Blech	30
3.41	Apfelkuchen auf der Platte	31
3.42	Apfelkuchen aus Pizzateig	31
3.43	Apfelkuchen Grazer Art	32
3.44	Apfelkuchen im Einmachglas	32
3.45	Apfelkuchen im Marzipanbett	33
3.46	Apfelkuchen mit Baiserhaube	33
3.47	Apfelkuchen mit Butterstreuseln	34
3.48	Apfelkuchen mit Creme	35
3.49	Apfelkuchen mit Eieguss	35
3.50	Apfelkuchen mit Geleeguss	36
3.51	Apfelkuchen mit Gitter	37
3.52	Apfelkuchen mit Kakao und Schokoguss	37
3.53	Apfelkuchen mit Mandel-Rosetten	38
3.54	Apfelkuchen mit Mandelbaiser	38
3.55	Apfelkuchen mit Nuss-Streuseln	39
3.56	Apfelkuchen mit Pinienkernen - Torta di mele con pinoli	40
3.57	Apfelkuchen mit Puddingguss	41
3.58	Apfelkuchen mit Quittengelee und Mandeln	41
3.59	Apfelkuchen mit Walnusshaube	42
3.60	Apfelkuchen nach alter, dänischer Art	43
3.61	Apfelkuchen nach Omas Art	43
3.62	Apfelkuchen vom Blech	44
3.63	Apfelkuchen vom Blech - die Hefeteig-Variante mit Streuseln	45
3.64	Apfelkuchen vom Blech - Torta di mela dalla teglia di dolci	46
3.65	Apfelkuchen, königlich	46
3.66	Apfelkuchen, sehr fein	47
3.67	Apfelkuchenstreifen mit Weißwein Strisce di torta di mele con vino bianco	48
3.68	Apfelrührkuchen - torta con le mele	49
3.69	Apfelschaumtorte	49
3.70	Apfelschnitten mit Eierlikörguss	50
3.71	Apfelspizentorte	51
3.72	Apfelstreuselkuchen	52

3.73	Apfeltarte	52
3.74	Apfeltarte	53
3.75	Apfeltarte	54
3.76	Apfeltarte mit Rosmarin und Chili	54
3.77	Apfelterrine	55
3.78	Apfeltorte	55
3.79	Apfeltorte mit Cidre und Eierlikör	56
3.80	Apfelweinkuchen vom Blech	57
3.81	Apple Pie	58
3.82	Bayerische Apfeltorte	58
3.83	Beschwipster Apfelkuchen mit Mandeln und Calvados	59
3.84	Birnenkuchen (Tarte aux poires)	59
3.85	Birnenkuchen (Torta Di Pere)	60
3.86	Brombeer- und Apfelkuchen (American Pie)	61
3.87	Buntes Apfeltörtchen	62
3.88	Cantinetta Antinori - Rustikaler Apfelkuchen Torta di Mele della Fat- toressa	62
3.89	Chilenische Apfeltarte	62
3.90	Crêpe Suzette Marrakech mit Kandierten Rosen	63
3.91	Dansk Æble Kage (Dänischer Apfelkuchen)	64
3.92	Dinkel-Apfelkuchen	65
3.93	Dinkel-Apfelkuchen	65
3.94	Dippekuhe nach Vincent Klink	66
3.95	Elsässer Apfelkuchen - Torta alsaziana	66
3.96	Elsässischer Apfelkuchen nach Art der Straßburger Großmutter	67
3.97	Feiner Apfelkuchen	67
3.98	Feuriger Apfelkuchen mit Gewürz-Pecannüssen und Karamell- Chiliglasur	68
3.99	Flambierter Apfelkuchen	69
3.100	Frankfurter Apfelkuchen	70
3.101	Fruchtiger Apfel-Birnen-Scheiterhaufen auf Kardamomsahne	71
3.102	Gedeckte Apfeltorte	71
3.103	Gedeckter Apfel-Cranberrykuchen	72
3.104	Gedeckter Apfelkuchen	73
3.105	Gedeckter Apfelkuchen	74
3.106	Gedeckter Apfelkuchen	75
3.107	Gedeckter Apfelkuchen	75
3.108	Gedeckter Apfelkuchen	76
3.109	Gedeckter Apfelkuchen	77
3.110	Gedeckter Apfelkuchen	78
3.111	Gedeckter Apfelkuchen	78
3.112	Gedeckter Apfelkuchen	79
3.113	Gedeckter Apfelkuchen mit Guss Torta Coperta di mele con nla glassa	80
3.114	Gedeckter Apfelkuchen mit Nussrahm	81

3.115	Gedeckter Apfelkuchen mit Puddingguss	82
3.116	Gedeckter Apfelkuchen vom Blech	82
3.117	Geriebener Teig mit Apfel	83
3.118	Gestürzte Apfeltorte	84
3.119	Gestürzte Apfeltorte	84
3.120	Gestürzter Apfelkuchen mit Mandeln <i>Torta di mele invertito con mandorle</i>	85
3.121	Gestürzter Apfelkuchen mit Marzipan	86
3.122	Gestürzter würziger Apfelkuchen	87
3.123	Grundrezept Quark-Ölteig	88
3.124	Holländischer Apfelkuchen mit Vanilleeis und gesüßter Sahne	89
3.125	Hollandse Appelkaart - Gedeckter Apfelkuchen auf holländische Art	89
3.126	Jüdischer Apfelkuchen	90
3.127	Klassischer Apfelkuchen	91
3.128	Maistorte aus Silenen	91
3.129	Mamas Apfelkuchen	92
3.130	Melonen-Apfel-Torte	93
3.131	Mini Tarte Tatin mit Mandeln und Glühweincreme	94
3.132	Mini-Apfelkuchen	96
3.133	Münsteraner Bratapfeltorte	96
3.134	Oma Ingrid's Apfelkuchen	97
3.135	Omas Apfelkuchen	97
3.136	Omas Apfelmuskuchen	98
3.137	Omas gedeckter Apfelkuchen	98
3.138	Rengsdorfer Apfeltorte	99
3.139	Saftiger Apfelkuchen	99
3.140	Schneller Apfelkuchen	100
3.141	Schwäbischer Apfelkuchen	100
3.142	Schwedischer Apfelkuchen mit Zimt	101
3.143	Siilänär Paläntäturtae, Maistorte aus Silenen (Uri)	102
3.144	Spanischer Apfelkuchen	103
3.145	Streusel-Apfelkuchen	103
3.146	Szarlotka - Apfelkuchen mit Baiserhaube	104
3.147	Tarte aux pommes (Apfelkuchen mit Calvados)	104
3.148	Tarte des Demoiselles Tatin	105
3.149	Tarte du chef	106
3.150	Tarte Tatin	107
3.151	Tarte Tatin	108
3.152	Tarte Tatin	109
3.153	Tarte Tatin (einfach)	110
3.154	Tarte Tatin - ein Apfelkuchen verkehrt herum gebacken	111
3.155	Thüringer Apfelkuchen	112
3.156	Torta di Mele	113
3.157	Tourte aux pommes à l'ancienne - Apfelkuchen nach alter Art	114

3.158	Traditioneller süßer Mürbeteig (für den Apfelkuchen)	115
3.159	Veganer Apfelkuchen	116
3.160	Versunkener Apfelkuchen	117
3.161	Versunkener Apfelkuchen	118
3.162	Versunkener Apfelkuchen	118
3.163	Vollkorn-Apfelkuchen	119
3.164	Wacholderäpfel im Melissenteig	119
3.165	Warmer Apfelkuchen - Torta di mele	120
3.166	Weihnachtlicher Apfelkuchen	121
3.167	Weihnachts-Apfelkuchen mit Schlagsahne	121
3.168	Westfälische 'Apfelplate' mit Bienenstichdecke	122
3.169	Westfälischer Apfelkuchen, auch Appelkauken oder Appeltarte genannt	123
3.170	Zimt-Apfel-Kuchen mit Karamellsauce und Vanilleeis	123

1 Dessert, Süßspeisen

1.1 Apfel-Kissel (Jablotschnyj kisel)

1000 g Äpfel; z.B. Boskop	1/2 Zitrone; Saft von
1/2 Tas. Kartoffelstärke;	1 Zimtstange
Menge anpassen, u.U. bis zur Hälfte mehr	Zucker; zum Ausstreuen
200 g Zucker	

Die Äpfel würfeln und in wenig Wasser weich kochen. Eine Tasse (bezogen auf Zubereitung mit 1 kg Äpfeln) des Suds beiseite stellen und abkühlen lassen. Die Kartoffelstärke darin auflösen.

Die Äpfel durch ein Sieb passieren und mit dem restlichen Kochsaft vermischen. Die sollte fünf Tassen (bezogen auf Zubereitung mit 1 kg Äpfeln) Flüssigkeit ergeben (sonst die übrigen Zutaten in den Mengen anpassen), mit dem Zucker, den Zitronensaft vermischen, Zimt zugeben und aufkochen. Die Kartoffelstärke hineingeben und unter ständigem Rühren wiederholt zum Kochen bringen.

Eine Stein- oder Porzellanform mit Wasser ausspülen, mit etwas Zucker ausstreuen und den Sirup hineingeben. Kaltstellen.

Bemerkung: beim Backen eines Apfelkuchens die Schalen und das Gehäuse der Äpfel auskochen und daraus einen Kissel zubereiten.

★ Quelle: Irina Carl, Russisch kochen, Edition dia 1993

2 Grundlagen, Informationen

2.1 Hefeteig (Grundrezept)

Die aktuellen Mengen bitte dem jeweiligen Rezept entnehmen.

Den Backofen auf 50°C vorheizen.

Milch lauwarm werden lassen.

Mehl in eine Rührschüssel sieben. Eine Vertiefung in die Mitte drücken und die Hefe hineinbröckeln. Mit etwa 1 Teelöffel Zucker und 3-4 Esslöffel Milch sowie etwas Mehl zu einem Brei ('Vorteig' oder 'Hefestück') verrühren.

Mit einem Küchentuch bedeckt etwa 10 Minuten in den warmen Backofen stellen. Dabei die Backofentür nicht ganz schließen und die Temperatur auf 0 zurückstellen.

In der Zwischenzeit in der übrigen Milch die Butter (bei süßen Teigen auch den im Rezept angegebenen Zucker) und das Salz auflösen. Die Milch etwas abkühlen lassen, dann die Eier mit der Milch verquirlen.

Die Mischung zum Vorteig geben, alles mit dem Mehl verrühren und solange kneten, bis sich der Teig als glatter Kloß von der Schüssel löst.

Den Teig wieder mit dem Tuch bedecken und an einem warmen Platz so lange aufgehen lassen, bis er sein doppeltes Volumen erreicht hat. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten, dann nach Rezeptangabe weiterverarbeiten.

* Quelle: Neues Kochen mit Frau Antje

2.2 Mürbeteig (Grundrezept)

175 g weiche Butter

Salz

75 g Puderzucker

2 Eigelb

1/2 Vanilleschote, Mark von

240 g Mehl

1/2 unbeh. Zitrone, abger. Schale von

Die Butter, den Puderzucker, das Vanillemark, die Zitronenschale und 1 Prise Salz in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten oder mit einer Teigkarte zu einer glatten Masse verarbeiten. Die Eigelbe nacheinander dazugeben, die Masse dabei aber nicht schaumig schlagen.

Zuletzt das Mehl hinzufügen und nur so lange kneten, bis der Mürbeteig glatt ist. Zu einem flachen Ziegel formen und in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den gekühlten Teig je nach Rezept weiterverarbeiten.

Alfons Schuhbeck: Mürbeteig können Sie gut einfrieren. Und im Kühlschrank hält er sich in Frischhaltefolie verpackt 1 Woche.

Mengenangabe: 500 g

★ Quelle: Alfons Schuhbeck - Meine Bayerische Küche

2.3 Mürbeteig - Ein Teig für alle Fälle

Mürbeteig ist von allen Teigarten am einfachsten herzustellen und dabei extrem vielseitig. Ob Fisch, Fleisch, Gemüse, Obst, Käse fast alles ist als Belag für den Mürbeteig geeignet. Grundlage für viele Kuchen:

Die luxuriöseste Variante ist sicherlich die "Quiche Andromeda", deren saftige Füllung aus Hummer und Lachs in einem berühmten Londoner Restaurant erfunden wurde. In der französischen Küche bildet Mürbeteig die Grundlage für viele süße und herzhaften Klassiker: "Tarte Tatin", ein Apfelkuchen mit dünner Karamellschicht oder "Quiche Lorraine", der bekannte Speckkuchen.

Mit kalten Händen kneten:

Mürbeteig eignet sich zum "blind backen", zum Vorbacken ohne Füllung, und kann anschließend hervorragend mit Obst oder Pudding beziehungsweise Cremes belegt werden. Wichtig ist für das Gelingen des Teiges, dass die Zutaten möglichst zügig zu einem glatten Teig verarbeitet werden und der Teig anschließend ausreichend Zeit zum Ruhen und Kühlen hat - mindestens eine halbe Stunde. Am besten den Teig mit möglichst kalten Händen kneten oder eine Küchenmaschine dafür benutzen, damit die Butter nicht zu warm und der Teig dadurch klebrig wird. Nach dem Ruhen lässt sich der Teig gut formen und zieht sich beim Backen nicht zusammen.

Mengenangabe: 1 Rezept

★ Quelle: WDR-Kochschule

2.4 Rührteig (Grundrezept)

250 g Butter	1 Pkg. Backpulver
250 g Zucker	1 Prise Salz
4 Eier	1/16 l Milch (-1/8)
500 g Mehl	

Wichtig: Alle Zutaten bereitstellen, damit sie Zimmertemperatur annehmen können. Der Teig kann sonst gerinnen. Zuerst die Butter mit dem Handrührer schaumig rühren. Zucker und Eigelb zufügen und alles zu einer dicken Creme schlagen. Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Immer abwechselnd mit der Milch unter die Eigelbcreme rühren. So viel Milch unterrühren, dass der Teig schwer reißend vom Löffel fällt. Zum Schluss das ganz steifgeschlagene Eiweiß unterziehen. In einer gebutterten Gugelhupf- oder Kastenform bei 180 Grad 60-70 Minuten backen. Nach diesem Rezept können Sie alle Rührteigrezepte dieses Buches mit den jeweiligen Zutaten backen.

★ Quelle: So kocht Frau Antje heute

3 Kuchen, Gebäck, Pralinen

3.1 Amerikanischer Apfelkuchen

<i>Für den Teig:</i>	1.5 kg säuerliche Äpfel
500 g Weizenvollkornmehl	1/2 Zitrone (Saft)
1 Pk. Hefe	3 EL Preiselbeeren
30 g brauner Zucker	70 g brauner Zucker
1 Pr. Salz	100 g frischen, geschälten Erdnüssen
1/2 Zitrone (Schale; unbehandelt)	50 g Rosinen
100 g zerlassene Butter	<i>Beigabe:</i>
375 ml (3/8 l) lauwarme Milch	Schlagsahne
100 g frische Erdnüsse	Sahnesteif Vanillegeschmack

Für den Belag:

Für den Teig: Mehl in eine Schüssel geben, mit Hefe sorgfältig vermischen. Zucker, Salz, Zitronenschale, Butter und Milch hinzufügen. Mit dem Knethaken des Handrührgerätes etwa 5 Min. kneten bis der Teig Blasen bildet den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange ruhen lassen bis sich das Volumen des Teiges verdoppelt hat. Erdnüsse schälen, die roten Kernhäutchen entfernen, unter den Teig mischen. Den Teig gleichmäßig auf eine gefettete Fettfangschale streichen.

Für den Belag: Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien größere Äpfel achteln, auf dem Teigboden verteilen, mit Zitronensaft beträufeln. Die restlichen abgetropften Preiselbeeren mit dem Zucker, den Erdnüssen und Rosinen über den Teig verteilen. Den Teig nochmals so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Bei 175-200 Grad (Gas: 3-4) 30-40 Min. backen. Beigabe: Steif geschlagene Sahne.

★ Quelle: OBSTKUCHEN Dr. Oetker Kochbibliothek

3.2 Apfel-, oder Pflaumenkuchen

<i>Für den Teig:</i>	(Margarine)
500 g Weizenmehl	1 1/2 kg Äpfel
1 Pk. Hefe	20 g abgezogene, gesplitterten Mandeln
75 g Zucker	20 g verlesene Rosinen
1 Pk. Vanillezucker	3 EL Aprikosen-Konfitüre
Salz	1 EL Wasser
250 ml (1/4 l) lauwarme Milch	3 kg Pflaumen
75-100 g zerlassene, abgekühlte Butter	Zucker

Für den Teig: Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit Hefe, Zucker, Vanillezucker und Salz sorgfältig vermischen. Milch und Butter hinzufügen, die Zutaten mit einem Handrührgerät

mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem Teig verarbeiten, sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzufügen (aber nicht zu viel, der Teig muss weich bleiben). Den Teig abgedeckt so lange an einem warmen Ort stehenlassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, aus der Schüssel nehmen, auf der Tischplatte nochmals kurz durchkneten, auf einem gefetteten Backblech ausrollen, vor den Teig einen mehrfach umgeknickten Streifen Alufolie legen.

Für den Apfelkuchen: Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in dicke Scheiben schneiden, gleichmäßig auf den Teig legen, mit Mandeln und Rosinen bestreuen. Den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, das Backblech in den Backofen schieben, bei 200-225 Grad (Gas: 4-5) 20-30 Min. backen. Zum Aprikotieren: Konfitüre mit Wasser unter Rühren aufkochen lassen, den Apfelkuchen sofort nach dem Backen damit bestreichen.

Für den Pflaumenkuchen: Pflaumen waschen, gut abtropfen lassen, mit einem Tuch abreiben, entsteinen, schuppenförmig mit der Innenseite nach oben auf den Teig legen, den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, das Backblech in den Backofen schieben, bei 200-225 Grad (Gas: 4-5) 20-30 Min. backen. Den etwas ausgekühlten Kuchen mit Zucker bestreuen.

★ Quelle: OBSTKUCHEN Dr. Oetker Kochbibliothek

3.3 Apfel-Baiser-Kuchen

Teig

300 g Mehl
1 TL Backpulver
4 Eier
100 g Zucker
180 Butter

Füllung

750 g Äpfel
1 TL Zucker
1 TL Zimt
120 g Zucker
1 Pkg. Vanille-Puddingpulver
Mandelblättchen

Mehl und Backpulver mischen. Eier trennen. Eigelbe mit Zucker und Butter aufschlagen und mit Mehl verkneten und 30 Min. kalt stellen.

Äpfel hobeln mit 1 Tl Zucker und 1 Tl Zimt vermengen und 10 Min. ziehen lassen.

Eiweiß und 120 g Zucker steif schlagen und Vanille-Puddingpulver unterheben.

2/3 des Teigs in eine 26er Form geben und Rand hochziehen. Äpfel darauf verteilen und Baisermasse darüber streichen.

Restlichen Teig darüber raspeln. Mandelblättchen darüber streuen und bei 180 Grad 40-45 Minuten backen.

★

3.4 Apfel-Blechkuchen mit Krokant

<i>BELAG</i>	4-5 EL Rum oder Milch
1 Bio-Orange	380 g Mehl
100 g getrocknete Cranberrys	2 leicht gehäufte TL Weinstein-Backpulver
1.5 kg säuerliche Äpfel (z. B. Cox Orange)	<i>KROKANT</i>
<i>RÜHRTEIG</i>	200 g Macadamianusskerne
380 g weiche Butter	200 g Walnusskerne
270 g Zucker	130 g Butter
1 Prise Salz	4 EL Schlagsahne
6 Bio-Eier	200 g Zucker

FÜR DEN BELAG Orange heiß abspülen, trocknen, die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Cranberrys eventuell grob hacken, im Orangensaft einweichen. Apfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Unter die Cranberrys mischen.

FÜR DEN RÜHRTEIG Butter, Zucker und Salz mit den Quirlen des Handrührers cremig schlagen, bis der Zucker gelöst ist. Orangenschale, Eier und Rum unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren.

Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.

Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Apfelspalten abtropfen lassen und in Reihen in den Teig stecken, Cranberrys darüber verteilen. Im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten 20 Minuten vorbacken.

FÜR DEN KROKANT beide Nuss-Sorten grob hacken. Butter, Sahne und Zucker in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat, aber noch nicht karamellisiert. Nüsse unterrühren, vom Herd nehmen. Mischung mit einem Esslöffel über den vorgebackenen Kuchen geben.

Im Backofen etwa noch weitere 30 Minuten backen. Eventuell nach der Hälfte der Backzeit mit Backpapier abdecken, falls die Nüsse zu dunkel werden. Apfelkuchen am besten noch lauwarm servieren.

Tipps: Nur kleine Stücke schneiden - der Kuchen ist sehr gehaltvoll. Wem ein ganzes Blech zu viel ist, halbiert die Mengen und backt den Kuchen in einer Springform (Ø 26 cm).

Mengenangabe: 30 Stücke

★ Quelle: BRIGITTE 18/2019

Zubereitungszeit 2 Std. 15 Min. (Ohne Wartezeit)

pro Stück ca.: 380 kcal; E 5 g, F 25 g, KH 34 g

3.5 Apfel-Filoteig-Kuchen

<i>FÜLLUNG</i>	1 Bio-Zitrone
150 g Butter	600 g säuerliche Äpfel
50 g Pistazienkerne	2 EL flüssiger Honig
50 g getrocknete Aprikosen	50 g brauner Zucker
1 Vanilleschote	1/2 TL gemahlener Kardamom

4 EL Rosenwasser	9 rechteckige Blätter Filo-Teig (40 x 30 cm)
50 g Berberitzen (ersatzweise getrocknete Cranberrys)	Fett für die Form
50 g gemahlene Mandeln	Puderzucker zum Bestäuben

Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas 3 vorheizen.

FÜR DIE FÜLLUNG: Butter in einem Topf bei kleiner Hitze zerlassen. Die Pistazien grob hacken. Aprikosen klein schneiden. Vanilleschote längs einschneiden, das Mark auskratzen. Zitrone heiß abspülen, trocknen, 1 TL Schale fein abreiben. Zitrone halbieren und 3 EL Saft auspressen.

Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in etwa 3-4 mm dünne Blättchen schneiden, in einer Schüssel mit dem Zitronensaft mischen. Pistazien, Aprikosen, Vanillemark, Honig, Zucker, Kardamom, Rosenwasser, Zitronenschale, Berberitzen und Mandeln dazugeben und sorgfältig mischen.

Eine Springform (Ø 26 cm) mit Butter fetten. 4 Filo-Teigblätter nacheinander auf einer Seite dünn mit Butter bestreichen. Jeweils mit der bestrichenen Seite nach oben übereinandergelegt die Form damit auslegen (überstehende Teigränder nicht einklappen. Sie werden zum Schluss als letzte Schicht locker gefaltet über die Füllung geklappt).

Ein Drittel der Apfelfüllung auf den Blättern verteilen. 3 Blätter Filo-Teig mit Butter bestreichen, übereinander auf die Füllung in die Form legen. Ein weiteres Drittel der Apfelmasse darauf verteilen. Die letzten beiden Blätter wiederum mit Butter bestreichen und in die Form legen. Restliche Apfelmasse darauf verteilen. Jetzt die überstehenden Teigränder zur Mitte hin über die Füllung klappen und mit der restlichen Butter bestreichen.

Kuchen im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten 40-45 Minuten backen. Nach 20 Minuten, wenn der Teig schon gut gebräunt ist, den Kuchen mit Backpapier abdecken. Für die letzten 10 Minuten das Backpapier und den Springformrand vorsichtig abnehmen. Dann den Kuchen bei 180 Grad Umluft zu Ende backen. Dadurch wird der äußere Teigrand noch etwas gebräunt und knuspriger.

Den Apfelkuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Auf eine Tortenplatte legen, mit Puderzucker-bestäuben und am besten mit einem Sägemesser in Stücke schneiden.

Mengenangabe: 12 Stücke

* Quelle: BRIGITTE 18/2019

Zubereitungszeit 1 Std. 30 Min.

pro Stück ca.: 280 kcal; E 4 g, F 16 g, KH 29 g

3.6 Apfel-Friesen-Schnitte

APFELMUS

1 kg Äpfel (z. B. Boskop)

3 EL Zitronensaft

80 g Zucker

3 Blatt weiße Gelatine

10 g Vanillepuddingpulver (zum Kochen)

2 EL Apfelbrand (z. B. Calvados) ersatzweise Apfelsaft

1/2 TL gemahlener Zimt	500 g Konditorsahne (etwa 35 % Fett)
2 Rollen Blätterteig à 275 g (rechteckig, 25 x 38 cm)	1 Pkg. Vanillezucker
1 Bio-Eigelb	1 Pkg. Sahnefestiger 6 EL fertige Karamellsoße

FÜR DAS APFELMUS: Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf mit Zitronensaft, Zucker und 100 ml Wasser mischen. Unterm Deckel langsam aufkochen.

Äpfel mit halb geöffnetem Deckel 30 Minuten weich dünsten, dabei ab und zu umrühren. In den letzten 10 Minuten ohne Deckel zu Ende garen, damit die Flüssigkeit vollständig einkochen kann.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Puddingpulver und Apfelbrand oder -saft glatt verrühren, ins kochende Apfelmus rühren, kurz aufkochen und mit Zimt würzen. Apfelmus etwas abkühlen lassen, dann die Gelatine leicht ausdrücken und im Apfelmus unter Rühren auflösen. Das Apfelmus vollständig abkühlen lassen, mit Folie bedeckt für 5 Stunden kalt stellen.

Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen.

Eine Portion Blätterteig entrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Backofenrost umgekehrt aufs Blech legen, sodass der Rost die Höhe begrenzt, die der Teig aufgehen kann. Blätterteig im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten etwa 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und noch warm zu einer Platte von 30 x 25 cm zuschneiden. Abkühlen lassen.

Eigelb und 1 EL Sahne glatt rühren. Die zweite Portion Blätterteig ebenso entrollen, auf Backpapier auf ein Blech legen und dünn mit der Eigelb-Sahne bestreichen. Das Gitter daraufsetzen und im Ofen wie oben beschrieben goldbraun backen.

Aus dem Ofen nehmen und noch warm auf die Größe der ersten Blätterteigplatte zuschneiden. Diese Platte dann in 15 Stücke (etwa 5x10 cm) zuschneiden.

Den Boden einer rechteckigen Form (30 x 25 cm, mit 4 cm hohem Rand; oder einen variablen eckigen Backrahmen auf diese Größe ziehen) mit Backpapier auslegen, sodass gut Papier übersteht. Die große Blätterteigplatte in die Form legen. Apfelkompott daraufstreichen. Restliche Sahne mit Vanillezucker und Sahnefestiger steif schlagen. Auf dem Apfelkompott glatt verstreichen. Abgedeckt für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Blätterteigplatte mithilfe des Backpapiers aus der Form ziehen. Mit einem Löffel kleine Wellen in die Sahne drücken, die Karamellsoße darin verteilen. Geschnittene Blätterteigstücke auf die Sahne legen.

Mit einem Messer (immer in heißes Wasser tauchen, siehe Tipps), Torte in 15 Stücke schneiden. Sofort servieren.

Tipps Wird das Messer vor dem Schneiden in heißes Wasser getaucht, werden die Schnittkanten besonders glatt. Blätterteig nach dem Füllen möglichst am selben Tag servieren. Steht er länger, weicht er durch und ist nicht mehr knusprig.

Mengenangabe: 15 Stücke

★ Quelle: BRIGITTE 18/2019

Zubereitungszeit 1 Std. 15 Min. (Ohne Wartezeit)
pro Stück ca.: 345 kcal; E 3 g, F 24 g, KH 28 g

3.7 Apfel-Gewürz-Tarte

300 g Mürbeteig	1/2 TL Zimt
6 Getrocknete Feigen	3 Msp. Ingwerpulver
200 g Weintrauben	2 Msp. Anis
2 In Spalten geschnittene Äpfel	1/2 l Weißwein
1 Feingeschnittene Zwiebel	1 EL Butter
1 g Safran	1 Ei

Gewürze im Mörser fein pulverisieren. Die Hälfte des Mürbeteigs ausrollen und eine Springform damit auslegen. Teig mit verquirltem Ei bepinseln.

Zwiebeln in Butter anbraten, Feigen, Weintrauben und Äpfel zugeben, Flüssigkeit reduzieren. Obstmischung in die Kuchenform geben.

Restlichen Teig auswellen, die Masse damit abdecken, mit Ei bepinseln und mit einer Gabel den Deckel perforieren. Form in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben, 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Das fruchtig-pikante Aroma dieses Apfelkuchens passt gut zu Käse, Fleischpasteten, Schinken und Speck.

Mengenangabe: 1 Rezept

★ Quelle: Koch-Kunst mit Vincent Klink

3.8 Apfel-Gitter-Kuchen

Hefeteig

250 g Mehl
 1/2 Pkg. Trockenhefe
 50 g Zucker
 1 Prise Salz
 125 ml Milch, lauwarm
 50 g Butter, zerlassen

Belag

Apfelkompott aus ca. 1kg Äpfeln oder
 1 Glas Apfelmus
 3 EL Rosinen
 1/2 Pkg. Vanillepudding
 1 Eigelb
 1 EL Milch
 Hagelzucker

Den Hefeteig zubereiten und gut 1 Stunde gehen lassen.

Dann 2/3 des Teiges ausrollen und in eine Spring- oder Tarteform legen. Das Apfelmus bzw. das Apfelkompott mit dem Vanillepudding verrühren, auf den Teig verstreichen.

Den Rest des Teiges auf Größe der Form ausrollen und Streifen daraus schneiden.

Als Gitter über den Kuchen legen.

Eigelb mit Milch verquirlen und das Gitter damit bestreichen. Mit Hagelzucker bestreuen. Bei 180-200°C etwa 20 min backen.

Mengenangabe: 12 Stück

3.9 Apfel-Käsekuchen mit Quark

Für Den Teig

150 g Mehl
80 g Butter
1 EL Milch
1 Eigelb
50 g Zucker

250 g Schichtkäse

250 g Magerquark

100 g Sauerrahm

3 Eier; getrennt

100 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

40 g Speisestärke

2 EL Aprikosenmarmelade

1 EL Mandelblättchen

3 EL Puderzucker

Für Die Füllung

750 g Äpfel

1 Zitrone; unbehandelt

Aus Mehl, Butter, Eigelb und Zucker rasch einen Mürbeteig kneten, eine Kugel formen, in Folie wickeln und eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Ofen auf 200 °C vorheizen. Eine Springform von 28cm Durchmesser einfetten, Teig ausrollen und den Boden belegen, mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im Ofen 15 Minuten vorbacken.

Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in sehr dünne Spalten schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln.

Schichtkäse mit Quark, Sauerrahm, Eigelb, Zucker, Vanillezucker und abgeriebener Zitronenschale sowie der Stärke verrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen. Etwa 2/3 der Äpfel auf den Boden geben. Quarkmasse einfüllen, übrige Apfelspalten darauf verteilen. Aprikosenmarmelade erwärmen, durch ein Sieb streichen und über den Apfelkuchen geben, mit Mandelblättchen und Puderzucker verzieren.

Mengenangabe: 1 28cmform

★ Quelle: Bunte

3.10 Apfel-Karamell-Kuchen

FÜR DEN TEIG

250 g Mehl

100 g Zucker

1 Ei (Kl. M)

125 g Butter

750 g Äpfel

200 g Creme fraîche

2 Eier (Kl. M)

50 g Zucker

2 EL Karamellpuddingpulver

4 EL Kokos-Chips, geröstet

FÜR DEN BELAG

Omas Apfelkuchen mal ganz anders: Das sahnige Aroma des Karamellpuddings macht aus diesem Kuchen einen Hochgenuss

Mehl, Zucker, Ei und Butter zu einem glatten Teig verkneten. In eine gefettete Springform (26 cm Ø) geben und mit bemehlten Händen fest andrücken. Am Rand ca. 3 cm hochdrücken.

Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und auf der runden Seite fächerartig einschneiden, aber nicht durchschneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Apfelhälften auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) auf der 2. Schiene von unten ca. 30 Min. backen.

Crème fraîche, Eier, Zucker und Puddingpulver verrühren. Über den Äpfeln verteilen und weitere 25-30 Min. backen. Abkühlen lassen und mit Kokos-Chips bestreut servieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

★ Quelle: essen&trinken Für jeden Tag, Heft 10/2007

Zubereitungszeit: 1:40 Stunden

pro Stück: 316 kcal / 1324 kJ; E 4 g, F 16 g, KH 36 g

3.11 Apfel-Kartoffel-hefekuchen

Hefeteig:

375 g Mehl

1 TL Salz

50 g Zucker

30 g Hefe

100 ml lauwarme Milch

1 Ei

3 EL Sonnenblumenöl

250 g gekochte, geriebene Kartoffeln (vom

Vortag)

Belag:

1.2 kg Äpfel

2 EL saure Sahne

50 g Sultaninen Guss:

300 g Schmand

50 g Zucker

Zimt

Mehl mit Salz und Zucker vermischen. Hefe in der Milch auflösen, mit Ei, Öl und Kartoffeln zum Mehl geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Sollte der Teig kleben, noch etwas Mehl unterkneten. Teig mit Mehl bestäubt und abgedeckt an warmer Stelle ca. 40 Min. zu doppeltem Volumen gehen lassen.

Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und abgedeckt nochmals 20 Min. gehen lassen.

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse ausschneiden und die Viertel in Scheiben schneiden.

Saure Sahne vorsichtig auf dem Teig verstreichen, mit Apfelscheiben und Sultaninen belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 30-40 Min. backen.

Etwa 5 Min. vor Ende der Backzeit den Schmand mit Zucker und Zimt verrühren, auf dem Apfelkuchen verteilen und 5 Min. mitbacken. Auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

★ Quelle: Backen nach Großmutter's Art 4/1999

3.12 Apfel-Kokos-Kuchen

170 ml Milch	1.2 kg Äpfel
350 g Mehl	2 EL Zitronensaft
20 g Hefe	3 Eiweiß
220 g Zucker	150 g Kokosraspel
1 Ei	2 TL Zimtpulver
Salz	100 g Aprikosen-Konfitüre
50 g Butter	

Milch erwärmen. Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in der Milch auflösen und in die Mulde gießen. Mit etwas Mehl bedecken. Vorteig ca. 15 Min. gehen lassen.

40 g Zucker, Ei, Salz und Butter zum Teig geben und alles ca. 5 Min. lang verkneten. Zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Hefeteig nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf Backblechgröße ausrollen.

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Apfelspalten belegen und nochmals 10 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.

Apfelkuchen ca. 20 Min. vorbacken. Eiweiß mit Salz und dem restlichen Zucker steif schlagen. Kokosraspel und Zimtpulver unterheben.

Kokosmasse zu einem Gitter auf den Kuchen spritzen und weitere 15 Min. backen. Die Konfitüre unter Rühren aufkochen lassen und durch ein Sieb streichen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, Apfelstücke und Teigränder mit Konfitüre bestreichen. Kuchen auskühlen lassen.

Mengenangabe: 24 Stück

★ Quelle: Freizeit Revue 42/2010

Backen: ca. 35 Min.

Gehen: ca. 55 Min.

Arbeitszeit: ca. 35 Min.

pro Stück ca.: 190 kcal; E 3 g, F 7 g, KH 28 g

3.13 Apfel-Kuchen aus der Normandie

150 g Vollrahm, sauer, (Crème fraîche)	50 g Speisestärke, oder Weizenpuder
75 g Butter, weich	1 TL Backpulver
100 g Zucker	3 Apfel, groß
1 Pkg. Vanillezucker	2 Eier
2 Eier	1/2 Pkg. Vanillezucker
100 g Mehl	3 EL Zucker

Die Butter in eine Schüssel geben und solange mit einer Kelle rühren, bis sich Spitzchen bilden. Dann den Zucker, den Vanillezucker und die Eier beifügen und alles zu einer glatten Creme rühren.

Das Mehl, den Weizenpuder oder die Speisestärke sowie das Backpulver dazu sieben und alles sorgfältig mischen.

Eine Springform von 24 cm Durchmesser mit Butter einpinseln und mit etwas Mehl ausstäuben. Den Teig einfüllen und gleichmäßig verstreichen.

Die Äpfel schälen und in 1 cm dicke Schnitze schneiden. Kranzförmig in den Teig drücken. Den Apfelkuchen sofort auf der zweituntersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 30 Minuten backen.

Inzwischen den Voll-Sauerrahm, die Eier, den Vanillezucker und den Zucker zu einem Guss verrühren.

Nach 30 Minuten Backzeit den Guss über die Äpfel verteilen. Den Kuchen weitere 25 Minuten bei gleicher Hitze fertigbacken.

Den Kuchenrand nach dem Herausnehmen sofort sorgfältig mit einem Messer oder einem Spachtel lösen und den Formenrand entfernen. Den Kuchen auskühlen lassen. Dann nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Mengenangabe: 8 Stücke

★ Quelle: Annemarie Wildeisen: Kochen

3.14 Apfel-Marzipan-Blech Kuchen

TEIG

200 g Butter
150 g Zucker
1 Fläschchen Rumaroma
1 Pkg. Vanillinzucker
1 Prise Salz
3 Eier
90 g Mehl
20 g Speisestärke
60 g Gemahlene Mandeln
2 TL Backpulver

BELAG

200 g Marzipanrohmasse
200 ml Sahne
3 Eier
20 g Speisestärke
1 1/4 kg Säuerliche Äpfel
8 g Zitronenschalenaroma (Pulver)
50 g Mandelsplitter
Gehackte Pistazien
Vollmilch-Raspelschokolade

Die Butter mit dem Zucker, Rumaroma, Vanillinzucker und Salz in eine Schüssel geben und miteinander verrühren. Die Eier nach und nach zufügen und weiter rühren, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat.

Das Mehl mit der Speisestärke, gemahlene Mandeln und Backpulver mischen und unter die Butter-Ei-Masse rühren. Ein Backblech vollständig mit Backpapier auslegen und den Teig glatt darauf streichen.

Für den Belag die Marzipanrohmasse würfeln. Mit der Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Dabei mit einem Schneebesen rühren, bis sich das Marzipan aufgelöst hat. Den

Topf in ein kaltes Wasserbad stellen und abkühlen lassen. Die Eier und Speisestärke in die Marzipansahne rühren, und den Marzipan-Eier-Guss auf den Teig geben.

Die Äpfel schälen und vierteln. Dabei die Kerngehäuse entfernen. Die Früchte spaltenartig einschneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln damit sie nicht braun werden. Die Äpfel mit der Wölbung nach oben auf dem Teig verteilen und gleichmäßig mit den Mandelsplittern bestreuen. Den Backofen auf 190°C vorheizen und den Kuchen etwa 40 Minuten schön goldgelb backen.

Den fertigen Apfelkuchen aus dem Ofen nehmen und ganz auskühlen lassen.

Den Kuchen vorsichtig stürzen und das Backpapier abziehen. Anschließend mit den gehackten Pistazien und der Raspelschokolade bestreuen. Den Kuchen in gleich große Rechtecke schneiden.

Mengenangabe: 1 Backblech

★ Quelle: Internet: www.lecker-backen.de

3.15 Apfel-Nusskuchen mit Rumrosinen

180 g Geriebene Haselnüsse

180 g Geriebene Walnüsse

200 g Semmelbrösel

5 Eier

1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Msp. Zimt

1 Zitrone, geriebene Schale von

250 g Weiche Butter

250 g Staubzucker

BELAG

50 g Rosinen

5 EL Rum

1 kg Säuerliche Äpfel

120 g Marillenmarmelade

Nüsse und Brösel vermischen, Eier mit Vanillezucker, Salz, Zimt und abgeriebener Zitronenschale mit einem Stabmixer kurz aufmixen.

Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse ausschneiden. Äpfel in dünne Scheiben schneiden.

Butter mit Staubzucker cremig rühren. Eimischung nach und nach zugießen, die Masse schaumig rühren. Die Brösel-Nussmischung vorsichtig unterheben.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Masse auf dem Blech gleichmäßig verstreichen. Apfelscheiben fächerartig auflegen und leicht in den Teig drücken. Kuchen im vorgeheizten Rohr bei 180 °C ca. 40 Minuten backen.

Rosinen mit Rum in einen Topf geben, einmal kurz aufkochen, beiseite stellen und gut durchziehen lassen. Marmelade unter ständigem Rühren aufkochen.

Kuchen aus dem Rohr nehmen, mit Marmelade bestreichen.

Rumrosinen abseihen und diese gleichmäßig über den Apfelkuchen verteilen. Kurz abkühlen lassen, in gewünschte Stücke schneiden und servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

★ Quelle: ORF Frisch gekocht

3.16 Apfel-Orangen-Torte

MANDELMÜRBETEIG

250 g Mandeln (gemahlen)
125 g Pflanzenmargarine
100 g Zucker
1 Ei(er)

4 Apfel / Äpfel
4 Orange(n) (unbehandelt)
4 EL Zucker, braun (Vollzucker)
1 TL Ingwerpulver
1/2 TL Zimt

FÜLLUNG

150 g Honig
50 g Butter, zerlassen

ALLGEMEIN

Puderzucker

Die Zutaten für den Teig zügig verkneten. Ausrollen und eine Springform am Boden und am Rand etwa 2 cm hoch damit auslegen. Die Teigreste beiseitelegen. Pergamentpapier in der Größe des Bodens zurecht schneiden, auf den Teig legen und mit getrockneten Erbsen o. ä. beschweren. Bei 180 Grad 15 Minuten backen.

Den Honig mit 600 ml Wasser in einem Topf aufkochen und köcheln lassen.

Von einer Orange die Schale in Zesten abschälen. Die restlichen Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Halbieren und in Scheiben schneiden. Die Scheiben in den Honig geben und 15 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Äpfel vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. In dünne Scheibchen schneiden und sofort mit Zimt, Ingwer und Zucker mischen.

Die Orangen abgießen und auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Darauf die Äpfel verteilen. Aus den Teigresten eine Rolle formen und diese in Scheiben schneiden. Die Scheiben auf den Äpfeln verteilen. Mit der zerlassenen Butter bestreichen.

Etwa 50-60 Minute im Ofen goldbraun backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 1 Rezept

★ Quelle: Internet: goccus.com

Arbeits-/Garzeit 2 Std

3.17 Apfel-Quark-Kuchen

Teig:

300 g Mehl
200 g Butter oder Margarine
100 g Puderzucker
1 Eigelb

250 g Magerquark
1 Eigelb
1 unbeh. Zitrone, Saft und abger. Schale
von

Quark-Apfelmasse:

50 g Mondamin
1/4 l Milch
100 g Zucker

500 g Äpfel
3 EL Rosinen
1 EL Rum
1/4 l Sahne
1 Pkg. Vanillezucker

Alle Zutaten für den Teig mit dem Handrührgerät zu einem geschmeidigen Mürbeteig kneten, dann zugedeckt 2 Stunden ruhen lassen. Teig auf einem bemehlten Backbrett ausrollen, in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) legen und den Rand hochdrücken. Mit der Gabel mehrmals in den Teig einstechen. Mondamin, Milch und Zucker verquirlen. Aufkochen lassen, danach vom Herd nehmen, Magerquark, Eigelb, Zitronensaft und -schale dazurühren. Die Masse etwas abkühlen lassen, auf den Mürbeteigboden geben und glattstreichen. Äpfel schälen, entkernen und in Spalten bzw. Scheibchen schneiden. Rosinen waschen, trockentupfen und mit Rum beträufeln. Kuchen mit Apfelspalten belegen, mit Rosinen bestreuen und backen.

Schaltung: 170-190°, 1. Schiebeleiste v.u. 160-180°, Umluftbackofen 60-65 Minuten
Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und zu dem Apfelkuchen servieren.

★ Quelle: VWEW Energieverlag GmbH

3.18 Apfel-Quark-Kuchen

375 g Mehl	150 g Zucker
175 g Butter oder Margarine	500 g Sahnequark
125 g Zucker	2 Pkg. Vanille-Puddingpulver
2.5 kg saftige Äpfel	1 TL Zimt
4 Eier	

Mehl, Fettstückchen und Zucker mit einer Gabel zu Streuseln verarbeiten. 2/3 Tasse kaltes Wasser mit gekühlten Händen rasch unterkneten. Teig in Alufolie wickeln und 30 min. in den Kühlschrank legen. Inzwischen Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Eier trennen und Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Zucker 2 min. unterschlagen, danach Quark, Puddingpulver und die Eigelbe locker unter den Schnee heben. Ein gefettetes Blech mit dem Mürbeteig auskleiden, die Quarkmasse darübergeben, die Apfelspalten auf der Creme verteilen und mit Zimt bestreuen. Den Apfelkuchen bei 180 Grad (Gas Stufe 2) 50 min. backen.

3.19 Apfel-Rührkuchen - Torta con le mele

3 Eier	80 g Butter
150 g Zucker	300 g Mehl
1 TL Bourbon-Vanillezucker, gehäuft	3 TL Backpulver, gehäuft
1 Prise Salz	3 Äpfel (z.B. Cox Orange)
20 g Amaretto-Sirup	Sahne zum Servieren und Genießen

Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.

Eier, Amaretto-Sirup, Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig schlagen, bis die Masse

weiß ist.

In der Zwischenzeit Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier auslegen. Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden.

Butter schmelzen und in die Ei-Zucker-Masse einarbeiten. Mehl und Backpulver darüber sieben und unterrühren. Apfelstücke unterziehen.

Teig in die Form füllen und ca. 30 Minuten backen. Nach 15 Minuten Temperatur auf 160° C reduzieren.

In der Form auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und mit geschlagener Sahne servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

★ Quelle: Silberlöffel

3.20 Apfel-Rum-Kuchen

ERGIBT 12 STÜCK

Butter und Mehl für die Form
3 groß. Säuerliche Äpfel
2 EL Rum
150 g Weiche Butter
6 Eigelb
150 g Zucker
1 Pkg. Bourbon Vanillezucker
1 Zitrone
1 Gute Prise Zimt

250 g Geschälte, gemahlene Mandeln

6 Eiweiß
1 Prise Salz

ZUM FERTIGSTELLEN

2 geh. EL Puderzucker
1 TL Zitronensaft
75 ml Rum
30 g Mandelblättchen
Etwas Puderzucker zum Bestäuben

Eine Springform von 26 cm Durchmesser ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Kühl stellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Schnitze nochmals halbieren und in feine Scheiben schneiden. Mit dem Rum beträufeln, mischen und mit Klarsichtfolie bedeckt beiseitestellen.

In einer großen Schüssel die weiche Butter, die Eigelb, den Zucker und den Vanillezucker zu einer luftigen Masse aufschlagen, dies dauert auch mit dem Handrührgerät mindestens 8 Minuten.

Die Zitronenschale dünn zur Buttermasse reiben. Den Zimt und die Mandeln unterrühren. Dann die Apfelscheibchen untermischen.

Die Eiweiß mit dem Salz sehr steif schlagen. Den Eischnee sorgfältig unter den Teig ziehen. Sofort in die vorbereitete Form füllen.

Den Apfelkuchen im 180 Grad heißen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 50 Minuten backen.

Am Ende der Backzeit Puderzucker, Zitronensaft und Rum verrühren.

Den Apfelkuchen aus dem Ofen nehmen und den Formenrand sorgfältig lösen.

Den noch heißen Kuchen mit der Rum-Zucker-Mischung bestreichen. Abkühlen lassen.

In einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe die Mandelblättchen leicht rösten. Über den Kuchen verteilen und alles mit etwas Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 1 Rezept

★ Quelle: annemarie wildeisen's KOCHEN

3.21 Apfel-Streuselkuchen

500 g Mehl	3 Eier (Kl. M)
275 g Zucker	1 Pkg. Vanillepuddingpulver
390 g Weiche Butter	2 TL Backpulver
1.2 kg Säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)	100 ml Orangensaft
3 EL Zitronensaft	4 EL Puderzucker

Schön traditionell: Auf Streusel stehen Große und Kleine. Deshalb dürfen sie auf diesem Apfelkuchen auch nicht fehlen

Für die Streusel 250 g Mehl, 100 g Zucker und 190 g Butter mit den Händen bröselig verkneten und kalt stellen.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

200 g Butter und 175 g Zucker mit den Quirlen des Handrührers ca. 8 Min. cremig rühren.

Eier nacheinander jeweils 30 Sek. unterrühren. 250 g Mehl, Pudding- und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Orangensaft unterrühren.

Teig auf ein gefettetes Backblech (40x30 cm) streichen und mit den Apfelspalten belegen.

Die Streusel darüber verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 35-40 Min. backen. Abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Mengenangabe: 20 Stücke

★ Quelle: essen&trinken Für jeden Tag, Heft 10/2007

Zubereitungszeit: 1:25 Stunden

pro Stück: 348 kcal / 1454 kJ; E 4 g, F 17 g, KH 42 g

3.22 Apfel-Tarte mit Pinienkernen

125 g Mehl	200 g Creme fraîche oder Schmand
1 Pr. Salz	1 EL Zitronensaft
125 g kalte Butter	4 säuerliche Äpfel
125 g Magerquark	2 EL Aprikosenkonfitüre
2 Eier	2 EL Pinienkerne
80 g Puderzucker	1 EL Puderzucker

Eine Tarte- (Ø 30 cm) oder Springform fetten. Mehl mit Salz auf die Arbeitsfläche geben, kalte Butter in Flöckchen sowie Quark dazugeben. Alles rasch zu einem glatten Teig verarbeiten (für süßeren Teig 1 Pck. Vanillezucker unterkneten). Auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Teig in die Form legen und dabei einen 2 cm hohen Rand formen. Kühl stellen.

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Eier mit Puderzucker schaumig rühren. Creme fraîche bzw. Schmand und Zitronensaft unterrühren. Äpfel schälen und vierteln, Kerngehäuse entfernen. Jedes Viertel längs in dünne Spalten schneiden. Hälfte der Eiermasse auf den Teigboden gießen, Apfelspalten ringförmig und dachziegelartig darauf verteilen. Die restliche Eiermasse darübergeben. Im Ofen ca. 20 Min. backen.

Konfitüre erwärmen. Nach 20 Min. Backzeit die Äpfel damit bestreichen, mit Pinienkernen sowie Puderzucker bestreuen. Weitere 20 Min. backen. Schmeckt warm oder kalt.

Mengenangabe: 12 Stücke

★ Quelle: Lisa Kochen & Backen 09/2007

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

pro Stück ca.: 320 kcal; E 6 g, F 17 g, KH 34 g

3.23 Apfel-Vollkornkuchen

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

500 g Fini's Feinstes Weizen-Vollkornmehl
1/4 l Milch
40 g Germ
60 g Butter
120 g Wiener Feinkristallzucker
Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz

Weizen-Vollkornmehl zum Bestauben

Fett für das Backblech

ZUTATEN FÜR DEN BELAG

1 kg Äpfel
1 Zitrone; den Saft
100 g Rosinen
50 g Butter

Fini's Feinstes Weizen-Vollkornmehl in eine Schüssel geben, eine Vertiefung hineindrücken und darin die in lauwarmer Milch aufgelöste Germ zu einem dicklichen Brei verrühren. . Mit Weizen-Vollkornmehl bestauben und ca. 1/2 Std. gehen lassen.

Zerlassene Butter, Wiener Feinkristallzucker, Zitronenschale und Salz dazugeben und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. . Mit Weizen-Vollkornmehl bestauben und eine weitere 1/2 Std. gehen lassen.

Äpfel schälen, achteln und Kerngehäuse herausnehmen. . Äpfel in Zitronensaft wälzen. . Teig auf einem gefetteten Blech auswalken, dicht mit Apfelachteln belegen und mit gewaschenen Rosinen bestreuen.

Apfelkuchen mit geschmolzener Butter bestreichen, ins Backrohr schieben und bei 200° C auf mittlerer Schiene ca. 35 Min. backen.

Mengenangabe: 1 Rezept

★ Quelle: www.wienerzucker.com

3.24 Apfel-Zimttorte*Für den Teig*

150 g Butter
 175 g Zucker
 225 g Mehl
 1 Ei
 1/2 Pkg. Backpulver

Für den Belag

5 -6 Äpfel (Boskoop, Jonagold oder Cox Orange)
 1/2 l süße Sahne
 Mandeln, geraspelt
 Zimt
 Zucker
 1/4 l Weißwein
 1 Pkg. Tortenguss, klar

Mehl mit Backpulver vermischen. Butter und Zucker schaumig rühren, Ei hinzugeben und verrühren. Mehl nach und nach zugeben.

Teig teilen und in zwei Springformen (24 cm Y) füllen. Bei 180°C in ca. 15 min. zwei Böden backen. Böden aus der Form nehmen und jeden mit Mandeln, Zimt und Zucker bestreuen.

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Weißwein erhitzen, die Apfelspalten hinzugeben und ca. 3 Minuten darin dünsten. Apfelspalten herausnehmen und den Wein-Saft mit dem Tortenguss andicken, dann auf einem Boden verteilen. Die Apfelspalten darauf legen.

Sahne steif schlagen, auf Apfelspalten geben und mit dem zweiten Boden bedecken.

Mengenangabe: 1 Torte

★ Aus der WAZ vom 21.02.94

3.25 Apfel-Zupfbrot*HEFETEIG*

300 ml Milch
 30 g frische Hefe
 1 TL Zucker
 500 g Mehl
 1 TL Salz
 70 g weiche Butter
 Butter für die Form
 Mehl zum Bearbeiten

FÜLLUNG

80 g Zartbitterschokolade
 40 g Haselnusskerne
 30 g Walnusskerne
 60 g kalte Butter
 2 Äpfel (etwa 400 g)
 2 EL Zitronensaft
 40 g Zucker

FÜR DEN HEFETEIG Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröseln, mit dem Zucker in der Milch verrühren, bis sich beides aufgelöst hat. Mehl und Salz mischen. Butter und Hefemilch zufügen. Mit den Knethaken der Küchenmaschine oder des Handrührers 5 Minuten auf hoher Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.

FÜR DIE FÜLLUNG Schokolade und Nüsse grob hacken. Butter klein würfeln. Äpfel

schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel nochmals halbieren, dann die Äpfel in kleine Stücke schneiden. Mit Zitronensaft, Zucker, Nüssen, Schokolade und Butter mischen. Kalt stellen.

Eine Kastenform (30 cm Länge) gründlich mit Butter ausfetten und kaltstellen.

Teig mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz kneten, dann zu einem 40 x 30 cm großen Rechteck ausrollen. Die Füllung darauf verteilen. Teig quer in 5 gleich breite Streifen schneiden. Streifen vorsichtig übereinanderlegen und in 4 gleich breite Stücke schneiden.

Diese Schichtpäckchen hochkant hintereinander in die Kastenform stellen, sodass die Schichtung jetzt senkrecht verläuft. Das letzte Stück mit der unbelegten Seite zur Formwand einlegen, damit die Füllung nicht an der Form klebt. Abgefallene Nüsse, Schoko- oder Apfelstücke auf der Teigoberfläche verteilen und leicht andrücken. Etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.

Form auf den Ofenrost stellen, Teig im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten 40-45 Minuten backen. Nach 20 Minuten mit einem Stück Backpapier bedecken, damit das Brot nicht zu dunkel wird.

Brot aus dem Ofen nehmen, 15 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann stürzen und vollständig abkühlen lassen. In dicke Scheiben schneiden und frisch servieren. Ohne Wartezeit

Mengenangabe: 16 Scheiben

★ Quelle: BRIGITTE 18/2019

Zubereitungszeit 1 Std. 30 Min. (Ohne Wartezeit)

pro Scheibe ca.: 255 kcal; E 5 g, F 12 g, KH 31 g

3.26 Apfel-Zwieback-Kuchen mit Vanillesoße

10 Zwiebäcke

1/4 l Milch

4 Äpfel

20 g Butter

40 g Zucker

2 Eier

1 unbehandelte Zitrone

Für die Soße:

1 Pkg. Vanillesoßenpulver zum Aufkochen

1/2 l Milch,

20 g Zucker

Die Zwiebäcke in kleine Stücke brechen und mit der Milch übergießen. Die Äpfel schälen und in dünnen Scheiben in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen (oben 30 cm lang und 12 cm breit). Die Haut der ganzen Zitrone abschaben und die Zitrone halbieren. Eine Hälfte auspressen und die Äpfel mit dem Saft begießen, damit sie nicht braun werden. Den Ofen auf 190° vorheizen. Die Eier trennen, und den Eischnee sehr steif schlagen. Dann Eigelb, Butter, Zucker und Zitronenschale zu einer glatten Masse verrühren. Vorsichtig Eiweiß und die eingeweichten Zwiebäcke unter die Eigelbmasse heben und alles auf den Äpfeln verteilen. Den Kuchen für ca. 30 Minuten in den Ofen schieben.

Die Vanillesoße nach Packungsanweisung zubereiten.

Der Apfelkuchen kann kalt oder warm mit der Vanillesoße gegessen werden.

Tipp: Sehr gut schmeckt dazu auch eine Weinschaumcreme

★ Lokalzeit Münsterland Kuchenbuffet

3.27 Apfelbeignets

<i>Für den Teig:</i>	125 ml (1/8 l) Bier
125 g Weizenmehl	1 Eiweiß
60 g Zucker	4 mittelgroße, säuerliche Äpfel
1 Pr. Salz	Ausbackfett
1 Eigelb	Zimt-Zucker-Gemisch
2 TL Speiseöl	

Für den Teig: Mehl in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Salz, Eigelb, Öl und Bier hinzufügen. Die Zutaten mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten, 15 Min. ruhen lassen. Eiweiß steif schlagen, unterheben. Äpfel schälen, das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher ausstechen, die Äpfel in dicke Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben zuerst durch den Teig ziehen, in siedendes Fett geben, hellbraun ausbacken, gut abtropfen lassen, in Zimt und Zucker wälzen.

★ Quelle: OBSTKUCHEN Dr. Oetker Kochbibliothek

3.28 Apfelcremekuchen

<i>MÜRBEITEIG</i>	1/2 l Milch
250 g Mehl	100 g Zucker
125 g Margarine	1 Pkg. Vanillezucker
100 g Zucker	4 Eigelb
1 Ei	50 g Quark
1 Pkg. Vanillezucker	1 kg Backäpfel; ca.
<i>BELAG</i>	Evtl. 1/8 l Weißwein
	1 Pkg. Tortenguss

Einen Mürbeteig herstellen, eine Springform damit auslegen und leicht anbacken.

Aus Mehl, Zucker, Eigelb und Puddingpulver einen Pudding kochen, etwas abkühlen lassen und den Quark unterziehen. Äpfel schälen, in Spalten schneiden, evtl. in Wein leicht andünsten, abtropfen lassen. Den Pudding auf den Mürbeteigboden geben, die Apfelspalten auflegen und ca. 30 Minuten bei 200°C backen. Aus Wein und Wasser einen Tortenguss kochen und den halben Apfelkuchen damit bepinseln.

Mengenangabe: 1 Rezept

★ Quelle: Backe-backe Kuchen - Landfrauen Godramstein

3.29 Apfelkuchen

TEIG

250 g Mehl
100 g Zucker
100 g Margarine
1 Ei
1/2 Pkg. Backpulver

KUCHENBELAG

1-1 1/2 kg Säuerliche Äpfel
200 g Gehobelte Mandeln
4-5 EL Zucker
Etwas Zimt
0.1 l Sahne

Teig: Alle Zutaten zu einem Teig kneten. Den Teig anschließend in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) mit einem ein Zentimeter hohen Rand auslegen.

Belag: Die Äpfel in Stücke schneiden und mit etwas Wasser und Zucker aufkochen. Die gehobelten Mandeln, Zucker, Zimt und die Sahne zu einer Masse verrühren, mit den Äpfeln vermischen und in die Springform füllen. Den Kuchen bei 160 Grad Celsius etwa eine Stunde backen.

Mengenangabe: 1 Rezept

3.30 Apfelkuchen

250 g Mehl
1 Ei
100 g Zucker
1 Prise Salz
125 g Butter
500 g Äpfel

1 EL Zitronensaft
2 EL Apfelgelee
2 EL Butter und
2 EL Zucker
zum Belegen

Aus dem Mehl, Ei, Zucker, der Prise Salz und der Butter rasch einen Mürbeteig kneten. Eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Währenddessen die Äpfel schälen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen. Die Viertel längs in hauchfeine Scheiben schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Den Teig ausrollen. Eine eingefettete Springform damit auslegen. Mit Apfelgelee bestreichen. Die Apfelscheiben dachziegelartig daraufsetzen. Butter mit Zucker gut verkneten. In Flöckchen über die Äpfel geben. Im auf 220 Grad vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen.

Mengenangabe: 6-8 Personen

★ Quelle: meine Familie & ich Dez. 1978

3.31 Apfelkuchen

geriebener Teig

300 g Mehl,
150 g kalte Butter,
3 EL (bis 4) kaltes Wasser,
1 Prise Salz

Äpfel

750 g Äpfel,
Zucker,
Zimt,

Rosinen

Guss:

2 Eier, evtl. mehr
200 ml Milch,
100 ml Sahne,
50 g Sahnequark,
50 g Zucker,
1 EL Mehl

Geriebener Teig: Mehl in eine Schüssel sieben, kalte Butter in kleinen Stückchen dazugeben. Beides mit den Händen leicht reiben bis die Masse gleichmäßig krümelig ist. In die Mitte eine Vertiefung machen. Kaltes Wasser und Salz hineingeben. Mit einem Kochlöffel vermengen. Rasch kneten, bis der Teig nicht mehr klebt. 30 Minuten kalt stellen. Den Teig in der entsprechenden Form auswallen, am Rand 2 cm hochziehen, einstechen.

Die Äpfel schälen, vom Kernhaus befreien und in Schnitze schneiden. Diese auf den Teigboden legen. Zimt, Zucker und Rosinen darüber streuen. In dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Soll auf den Apfelkuchen ein Guss, dann darf der Kuchen 20 Minuten gebacken werden. Den Guss darauf geben und den Kuchen nochmals 10 Minuten im Ofen backen.

Für den Guss alle Zutaten gut miteinander vermischen und über den Kuchen geben.

★ Quelle: Was Großmutter noch wusste: Bauernkuchen

3.32 Apfelkuchen

250 g TK-Blätterteig
Fett für die Form
2-3 Reife Äpfel

1/2 Zitrone, Saft davon
2 EL Aprikosenkonfitüre

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Den aufgetauten Blätterteig etwas ausrollen. Eine Springform von 24 cm O einfetten, mit dem Blätterteig auslegen und einen 3 cm hohen Rand hochziehen.

Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und auf dem Gurkenhobel in ganz feine Scheiben hobeln. Sofort mit dem Zitronensaft beträufeln und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Auf der mittleren Schiene 25 Minuten backen.

Die Aprikosenkonfitüre erhitzen und den Kuchen noch warm damit bestreichen. Der Apfelkuchen schmeckt frisch gebacken am besten. Mit Schlagsahne servieren.

Tipp: Anstelle der Aprikosenkonfitüre können Sie den Apfelkuchen auf mit einer Mischung aus Zucker und Zimt bestreuen.

Mengenangabe: 1 Springform von 24 cm O

★ Quelle: Einladung zu Kaffee & Kuchen - Mosaik Verlag

3.33 Apfelkuchen

125 ml Milch	Schale von
1/4 Hefe	1 geh. TL gemahlener Zimt oder Koriander
200 g Mehl	30 g Butter oder Rapsöl
15 g Zucker	2 EL Kürbiskerne
1 Prise Salz	5 mittelgroße Äpfel
1/2 unbeh. Zitrone oder Orange, abger.	

Milch lauwarm erhitzen, Hefe hineinbröckeln und unter Rühren auflösen. Mehl, Zucker, Salz, Zitronen- oder Orangenschale, Zimt bzw. Koriander in einer Schüssel mischen. Hefemilch und Fett zufügen. Alles mit einem Handrührer verkneten und in der Schüssel an einem warmen Ort abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig noch einmal gut durchkneten, auf ein Stück Backpapier geben, mit Klarsichtfolie abdecken (damit nichts am Nudelholz festklebt) und zu einem Rechteck (etwa 28 x 20 cm) ausrollen.

Kürbiskerne hacken und auf den Teig streuen. Äpfel in Spalten schneiden (Kerngehäuse entfernen) und in den Teig drücken. Alles nochmals 30 Minuten gehen lassen und den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Apfelkuchen 20 bis 25 Minuten backen, abkühlen lassen, in 8 Stücke teilen, eins beiseitelegen und die restlichen - möglichst noch lauwarm - einzeln verpackt einfrieren.

Tipp: Der Rest des Hefewürfels kann in kleinen Portionen eingefroren werden. Besonders gut schmeckt der Kuchen, wenn Sie ihn statt mit gemahlenem Koriander mit grob zerdrückten Korianderkörnern zubereiten.

Mengenangabe: 8 Stücke

★ Quelle: Brigitte: Mütter-Diät 2003

3.34 Apfelkuchen

<i>Teig</i>	<i>Belag</i>
200 g Mehl	1 kg säuerliche Äpfel
100 g Butter	1 Pkg. Vanillinzucker
1 Ei	1 EL Calvados
1 Prise Salz	3 EL Aprikosenkonfitüre
1 EL Puderzucker	1 EL gehackte Pistazien
1 EL kaltes Wasser	

Mehl, Butter, Ei, Salz, Puderzucker und Wasser zu einem glatten Teig verkneten, diesen in Frischhaltefolie verpackt ca. zwei Stunden kalt stellen. Teig ausrollen, eine Springform (26 cm Y) so auslegen, dass ein Rand hochsteht. Den Rand mit der Gabel mehrmals einstechen.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Scheiben schneiden und auf den Teig legen. Vanillinzucker und Calvados darüber geben. Apfelkuchen im Backofen bei 225°C 30-40 Minuten

backen.

Aprikosenmarmelade erwärmen und über den warmen Kuchen geben, mit Pistazien bestreuen und erkalten lassen.

Mengenangabe: 1 Kuchen

3.35 Apfelkuchen

100 g Butter	200 g Mehl
100 g Zucker	2 TL Backpulver
1 Prise Salz	750 g Früchte (Äpfel oder Birnen)
2 Eier	Springform mit 24 Zentimeter Durchmesser
1/2 Abgeriebene Zitronenschale	

Butter, Zucker und Salz mit dem Handrührgerät schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann die Eier nacheinander dazugeben und schaumig schlagen. Zitronenschale zufügen. Mehl und Backpulver mischen, zur Butter-Ei-Mischung sieben und unterrühren. Den Teig in die gefettete Form einfüllen. Früchte in Stücke schneiden und dicht nebeneinander in den Teig stecken. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 175 bis 200 Grad 60 bis 75 Minuten backen.

Mögliche Varianten: Statt der Äpfel und Birnen kann man diesen Kuchen je nach Jahreszeit auch mit der gleichen Menge Pfirsiche, Nektarinen, Zwetschgen, Pflaumen oder Aprikosen belegen. Außerhalb der Saison lassen sich die frischen Früchte durch tiefgefrorenes Obst ersetzen.

Mengenangabe: 1 Rezept

★ Quelle: Volle Kanne - Service täglich - ZDF

3.36 Apfelkuchen "Demoiselles Tatin"

<i>Kuchenteig (ergibt zwei Kuchen):</i>	1 TL Salz, gestrichener
125 g kalte Butterflocken	4 EL möglichst kaltes Wasser, evtl. mehr
(die Großmutter tat sie über Nacht in den Keller,	<i>Belag:</i>
wir haben den Kühlschrank. Eilige stellen die Flocken	50 g Butter
1/2 Stunde in den Tiefkühler)	150 g Staubzucker
250 g Mehl	900 g Äpfel
	150 g Kuchenteig

Die Butter mit möglichst kühlen Händen unter das Mehl reiben, das Wasser löffelweise begeben, rasch kneten, eine Kugel formen, über Nacht in den Keller oder 1 Stunde in den Tiefkühler stellen.

Die Äpfel schälen und vierteln (Jonathan, Gravensteiner oder Golden Delicious). Das

Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Eine Springform mit 1 EL Butter bestreichen. 1/2 Tasse Staubzucker auf den Boden gleichmäßig verteilen und mit einer Lage Apfelscheiben belegen.

Diese mit 1 EL Staubzucker und 1 TL Butterflocken bestreuen. Nächste Lage Apfelscheiben einlegen und wieder mit 1 EL Staubzucker und 1 TL Butterflocken bestreuen.

Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Apfelscheiben eingelegt sind. Letzte Schicht mit 2 EL Staubzucker und 1 EL Butterflocken bestreuen.

Springform auf den Boden des vorgewärmten Ofens stellen und nun mit auf höchster Stufe eingeschalteter Unterhitze 1/2 Stunde backen.

Kuchenteig ausrollen und damit die Apfelscheiben in der Springform bedecken. Nochmals 10 Minuten backen, bis der Deckel eine goldbraune Farbe hat.

Die Form aus dem Ofen nehmen und den Apfelkuchen auf einen feuerfesten Teller stürzen (der Teigdeckel wird zum Boden). Die Oberfläche mit 2 EL Staubzucker bestreuen.

Kuchen nochmals auf die oberste Backrille schieben und 5 bis 10 Minuten überbacken, bis der Zucker karamellisiert.

★ Quelle: Was Großmutter noch wusste

3.37 Apfelkuchen "Haus Klute"

600 g Mehl

260 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier, mittelgroß

375 g Kalte Butter

Mehl zum Bearbeiten

Puderzucker zum Bestäuben

BELAG

1 1/2 kg Äpfel, z.B. Boskop

3 EL Zucker

4 EL Brauner Rum, 40%

Das Mehl auf ein Backbrett oder auf die Arbeitsfläche schütten und in der Mitte eine Mulde drücken. Zucker, Salz und die Eier in die Mulde geben, die kalte Butter in Flöckchen darauf verteilen. Alle Zutaten mit einem großen Messer gut durchhacken und dabei immer wieder zusammenschieben. Wenn alle Zutaten gut durchgemischt sind, mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, dünn mit Mehl bestäuben und in Klarsichtfolie wickeln. Mindestens zwei bis drei Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank legen.

Ein Backblech mit Backtrennpapier belegen.

Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Apfelviertel noch einmal halbieren und mit Zucker und Rum mischen.

Den Teig halbieren. Eine Hälfte auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche nicht ganz auf Backblechgröße ausrollen, die andere Hälfte wieder in den Kühlschrank legen. Den ausgerollten Teig mit Mehl bestäuben und auf eine Kuchenrolle wickeln. Über dem Backblech wieder abrollen und auf die genaue Backblechgröße ausrollen.

Die Apfelspalten in einem Durchschlag kurz abtropfen lassen, dann dicht an dicht - und schön regelmäßig angeordnet - auf die Teigplatte legen.

Die zweite Teighälfte auf der bemehlten Arbeitsfläche etwas grösser als das Backblech ausrollen. Die Teigplatte dünn mit Mehl bestäuben und auf ein Kuchenholz wickeln. Über den Äpfeln wieder vorsichtig abrollen. Die Teigländer begradigen und etwas andrücken. Den Apfelkuchen auf der mittleren Einschubleiste in den auf 200Grad vorgeheizten Ofen schieben und vierzig Minuten backen.

Das Blech auf ein Kuchengitter stellen und den Kuchen eine gute Stunde abkühlen lassen. Dann mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden.

Mit Schlagsahne servieren.

Mengenangabe: 1 Blech

3.38 Apfelkuchen - Tarta de manzana

Für den Teig:

280 g Mehl
190 g kalte Butter
70 g Zucker
1 Ei
Salz
Mehl zum Ausrollen

Für den Belag:

700 g säuerliche Äpfel
50 ml Zitronensaft
1 TL Vanillezucker
1 TL Zimtpulver
2 EL Aprikosengelee
Springform mit 24 cm Ø
Fett für die Form

Die Zutaten für den Teig zu einem glatten Teig verkneten, diesen in Klarsichtfolie wickeln und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Form fetten. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Äpfel schälen, halbieren, vom Kernhaus befreien, in feine Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Springform ausrollen, in die Form legen und an den Rändern etwas hochdrücken. Den Boden mit einer Gabel einstechen. Die Apfelspalten schneckenförmig auf dem Boden verteilen, mit Vanillezucker und Zimt bestreuen.

Den Apfelkuchen im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) 30 Min. backen, bis die Ränder goldbraun sind. Kuchen auskühlen lassen und mit erwärmtem Aprikosengelee bestreichen.

Mengenangabe: 8 Personen

★ Quelle: Die Bratbären vom 19.09.2006

Backzeit: 30 Min.

Ruhezeit: 30 Min.

Zubereitung: 15 Min.

pro Portion ca.: 400 kcal

3.39 Apfelkuchen - Torta di Mele

5 mittl. Feste, säuerliche Äpfel	100 g Mehl
Etwas Zitronensaft (Saft von 1/2-1 Zitrone)	1/2 Pkg. Backpulver
2 Eier	100 ml Milch
300 g Zucker	Butter zum Fetten der Form
1 Pkg. Vanillezucker	Puderzucker zum Bestäuben
100 g Flüssige Butter	

Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und kurz mit kaltem Wasser abbrausen. Quer in hauchdünne Scheiben schneiden oder hobeln und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln, um eine Braunfärbung der Apfel zu verhindern. Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die übrigen Zutaten in einer Rührschüssel mischen und solange mit einem Schneebesen verrühren, bis ein glatter, ziemlich dickflüssiger Teig entsteht. Zum Schluss die Apfelscheiben untermischen und die Masse in eine gefettete, mit Mehl bepuderte Springform füllen und den Kuchen darin ca. 45 Minuten backen, bis er goldbraun geworden ist. Garprobe machen! Sofort nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben (Menge nach Belieben) und am besten noch lauwarm servieren.

Der Kuchen wird als Dessert gegessen, er sieht ganz anders aus, als man es von Apfelkuchen gewohnt ist.

Zubereitungszeit: ca. 60-65 Minuten

Dazu passt gut kalte Vanillesoße oder Vanilleeis, wenn man den Kuchen warm isst. Sahne Likörwein, z B Vin Santo

Mengenangabe: 26 Cm Durchmesser Springform

3.40 Apfelkuchen auf dem Blech

Für den Teig:

- 1 Pk. Obstkuchenteig (Fertigprodukt)
- 125 g weiche Butter
- 1 Ei
- 2 EL Wasser

Für den Belag:

- 1 kg Äpfel

Zum Aprikotieren:

- 3 EL Aprikosenkonfitüre
- 1 EL Wasser
- 25 g Hagelzucker
- 1 Msp. gemahlenem Zimt
- 25 g abgezogene, gehobelte Mandeln.

Für den Teig Die Backmischung mit Zucker, Butter, Ei und Wasser nach der Vorschrift auf der Packung zubereiten. Den Teig etwa 1/2 cm dick auf ein gefettetes Backblech streichen, in Portionsstücke teilen.

Für den Belag: Äpfel schälen, halbieren oder vierteln, entkernen, mehrmals der Länge nach einritzen, auf die Portionsstücke legen. In den vorgeheizten Backofen schieben, bei 175-200 Grad (Gas: 3-4) etwa 30 Min. backen.

Zum Aprikotieren: Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser unter Rühren aufkochen lassen, den heißen Kuchen damit bestreichen. Hagelzucker mit Zimt und Mandeln mischen. Das Gebäck damit bestreuen.

★ Quelle: OBSTKUCHEN Dr. Oetker Kochbibliothek

3.41 Apfelkuchen auf der Platte

Teig

200 g Butter
 200 g Zucker
 3 Eier
 1 Prise Salz
 1 Zitrone; Saft und Schale
 250 g Mehl
 125 g Haferflocken, blütenzart
 1 1/2 Glas Backpulver
 Fett für das Blech

Belag

1500 g Äpfel, sauer
 1 Zitrone; Saft davon
 4 EL Rum-Rosinen
 1 Glas Citro-back
 100 g Mandelstifte

Rahmguss

2 Eier
 80 g Zucker
 1/8 l Sahne, sauer

Butter und Zucker schaumig rühren. Eier und Salz nach und nach dazugeben. Zitronenschale und -saft einrühren. Mehl, Haferflocken und Backpulver vermischen, esslöffelweise zu dem Teig geben. Ein Backblech fetten und den Teig darauf verteilen. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen, in eine Schüssel mit Zitronenwasser geben. Jedes Apfelstück auf der runden Seite mit einer Gabel einritzen und auf den Teig legen. Rum-Rosinen, Citro-back und Mandelstifte darüber verteilen. Bei 200 Grad, mittlere Einschubleiste, ca. 10 Minuten backen. Eier teilen, Eigelb und Zucker cremig schlagen, die saure Sahne dazugeben. Steifgeschlagenes Eiweiß unterheben. Rahmguss auf dem Apfelkuchen verteilen und nochmals bei 200 Grad, mittlere Einschubleiste, 20 bis 25 Minuten backen.

Mengenangabe: 1 Kuchen

3.42 Apfelkuchen aus Pizzateig

2 Äpfel, rot
 1 Glas Pizzateig
 1 Schale Mascarpone
 1 Glas Rosinen
 2 Eigelb

Minzblätter
 Puderzucker
 Zimt
 Zucker

Zubereitung: Den ausgerollten Pizzateig quadratisch ausstechen, mit einer Masse aus Eigelb, Zucker, Zimt und Mascarpone bestreichen, mit den geschnittenen Apfelscheiben und einigen Rosinen belegen und im Ofen bei 220°C backen.

Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern verzieren.

Mengenangabe: 1 Rezept

3.43 Apfelkuchen Grazer Art

300 g TK-Blätterteig	1 EL Kirschwasser
4 EL gemahlene Haselnüsse	2 Eier
800 g Äpfel	1 Pkg. Vanillezucker
50 g Butter	200 ml Sahne
90 g Zucker	1/2 TL Zimt
50 g Rosinen	

Blätterteigplatten auftauen lassen. Eine Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier auslegen. Blätterteigplatten leicht überlappend legen, dünn ausrollen. Die Form damit auslegen, einen kleinen Rand hochziehen. Die Teigplatte mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit den gemahlene Haselnüssen bestreuen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, Früchte in dünne Spalten schneiden.

Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Apfelspalten darin kurz andünsten, mit 40 g Zucker bestreuen und 5 Min. dünsten. Rosinen abbrausen, trockentupfen und mit dem Kirschwasser beträufeln. Eier mit Vanillezucker und 30 g Zucker schaumig schlagen. Die Sahne unterrühren. Die abgekühlten Apfelspalten auf dem Blätterteig verteilen, mit den Rosinen bestreuen, mit der Eier-Sahne-Creme begießen. Kuchen ca. 40. Min. backen, dann herausnehmen. Übrigen Zucker mit Zimtpulver vermischen, über den noch warmen Apfelkuchen streuen.

Mengenangabe: 12 Stücke

* Quelle: Lisa Kochen&Backen 01/2007

Backen: ca. 40 Minuten

pro Stück ca.: 280 kcal; E 3 g, F 20 g, KH 24 g

3.44 Apfelkuchen im Einmachglas

200 g Weiche Butter	1 TL Butter zum Einfetten
200 g Zucker	6 Einmachgläser (à 220 ml groß) mit Deckel
3 Eier	2 Äpfel (müssen zum Backen geeignet sein, zum
300 g Mehl	- Beispiel Cox Orange)
3/4 TL Backpulver	

Zubereitung Die Butter zusammen mit dem Zucker und mit Hilfe eines Handrührgerätes circa 2 bis 3 Minuten lang richtig schön schaumig rühren. Die Eier verquirlen und zusammen mit dem Mehl sowie dem Backpulver langsam unter die schaumige Butter-Zucker-Masse geben. Einmachgläser mit etwas Butter gut ausfetten und nun den Teig auf die Gläser verteilen. Die Äpfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und je ein Apfelstück in die Mitte des Teiges hineindrücken. Bei 160 Grad Celsius circa 25 bis 30 Minuten backen. Nun aus dem Ofen nehmen und vier bis fünf Minuten bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Fertig ist der Kuchenverzehr! Eine zweite Variante ist, die Einmachgläser nun mit

einem Deckel zuzuschrauben. Dadurch bleibt der Kuchen supersaftig und ist noch weitere zehn Tage locker im Kühlschrank haltbar. Möchte man ihn dann verzehren, einfach den Deckel öffnen und bei etwa 100 Grad Celsius nicht ganz zehn Minuten im Ofen wärmen. Er schmeckt nicht nur frisch gebacken, sondern ist noch genauso saftig. Übrigens ist das auch ein schönes Mitbringsel!

Mengenangabe: 6 Personen

★ Quelle: Alexander Herrmann

3.45 Apfelkuchen im Marzipanbett

280 g Mehl	3/4 Pkg. Vanillezucker
1 geh. TL Backpulver	1 g Ei Butter
1 groß. Ei	140 g Zucker
100 g Zucker	1/4 Pkg. Vanillepudding
140 g Butter	140 g Marzipanmasse
1 kg geschälte Äpfel	4 Eigelb
350 ml Milch	

Mehl, Backpulver, Ei, Zucker und Butter zu einem Teig kneten. Diesen dann 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Die Springform mit Backfolie auslegen, dann zwei Drittel des Teigs auf dem Boden auskneten, mit dem anderen Drittel den gefetteten Rand beschichten. Die Springform etwa 10 Minuten in den Backofen geben, herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Milch, Vanillezucker, Zucker und Butter in einen kleinen Topf geben, dann die Marzipanmasse hineinbröseln. Vanillepudding mit 4 Esslöffeln abgeschöpfter Milch anrühren. Die Milch mit den Zutaten zum Kochen bringen, dabei ständig rühren und darauf achten, dass sich die Marzipanmasse auflöst. Dann den Vanillepudding zugeben, einrühren und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen, bevor die Eier untergeschlagen werden. Die Springform mit den Apfelstückchen füllen und die Marzipanmasse darüber gleichmäßig verteilen. Den Kuchen etwa eine Stunde in der Röhre backen bis er gold-braun ist. Abkühlen lassen und mit etwas Schlagsahne servieren.

Mengenangabe: 1 große Springform (Ø 27 cm)

★ Quelle: WDR Westzeit

3.46 Apfelkuchen mit Baiserhaube

<i>Für den Boden</i>	100 g cremige Erdnussbutter
4 Eigelb	(alternativ weiche Butter oder
200 g Zucker	Haselnussmus aus dem Reformhaus)
300 g Joghurt	400 g Mehl

1 Pkg. Backpulver
 2 kg säuerliche Äpfel (z. B. Elstar)
 1/2 Zitrone, Saft von

Für die Baiserhaube
 6 Eiweiß

1 Prise Salz
 250 g feiner Zucker
 1 Pkg. Vanillezucker
 5 EL gehackte ungesalzene Erdnüsse
 (alternativ gehackte Haselnüsse)

Die Eigelbe mit Zucker, Joghurt und der Erdnussbutter schaumig schlagen. Das Mehl mit Backpulver mischen und unter die Eigelbmasse rühren. Den Teig auf ein gefettetes Blech streichen.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und leicht überlappend auf dem Teig verteilen. Im Ofen ca. 30 Min. backen.

Eiweiß mit 2 EL kaltem Wasser und 1 Prise Salz in einer großen Schüssel mit dem Handrührgerät steif schlagen, dabei den Zucker sowie Vanillezucker nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee einige Minuten weiterschlagen, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat und die Baisermasse sanfte Spitzen bildet.

Den Apfelkuchen aus dem Ofen nehmen und mit 3 EL Erdnüssen bestreuen. Die Baisermasse locker darauf verteilen und den Kuchen weitere ca. 15 Min. backen. Den Kuchen mit den übrigen Erdnüssen bestreuen und abkühlen lassen.

Tipp: Die Baisermasse wird schön knusprig, wenn man die Ofentür ein wenig offen hält. Dazu während der letzten 15 Min. Backzeit einen Kochlöffelstiel einklemmen.

Mengenangabe: 24 Stücke

★ Quelle: Lisa Kochen & Backen 12/2007

Backen ca. 45 Min.

Vorbereiten ca. 30 Min.

pro Stück ca.: 240 kcal; E 6 g, F 6 g, KH 41 g

3.47 Apfelkuchen mit Butterstreuseln

380 g Butter
 380 g Feiner Zucker
 1 Pkg. Vanillezucker
 3 Eier
 600 g Mehl

1/2 Pkg. Backpulver
 Etwas Margarine zum Fetten
 1 1/2 kg Äpfel
 80 g Kokosraspeln

Den Backofen auf 175 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Für den Boden 200 g Butter, 200 g Zucker, Vanillezucker, Eier, 400 g Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und zu einem Rührteig verarbeiten. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausbreiten. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Anschließend auf dem Teig verteilen.

Für die Streusel übrigen Zucker, restliche Butter, übriges Mehl und Kokosraspel verrühren und zu Streuseln verarbeiten. Auf den Teig geben und im heißen Backofen 40-50 Min.

backen.

TIPP: Mit einer leichten Zimtnote schmeckt Apfelkuchen besonders lecker. Einfach Zimtzucker darüberstreuen und genießen. Sie können anstatt der Äpfel auch anderes Obst verwenden. Der Kuchen schmeckt auch sehr gut mit Kirschen, Pflaumen oder Aprikosen.

Mengenangabe: 24 Stücke

★ Quelle: Mein LandRezept: Apfelsaison 04/2017

3.48 Apfelkuchen mit Creme

Teig:

Hefeteig nach Grundrezept
1 halbe Menge für ein Kuchenblech
50 g Margarine
75 g Semmelbrösel

Belag

1 1/2 kg Äpfel
2 EL Zitronensaft
3 EL Zucker

süße Buttercreme

375 ml Milch
4 EL Zucker
1 Puddingpulver Vanille- oder Mandelgeschmack
125 g Butter

Schokoladenguss

150 g Schokolade
50 g Kokosfett
1 TL Öl

Den ausgerollten Hefeteig dünn mit zerlassener Margarine einpinseln und Semmelbrösel aufstreuen. Äpfel schälen, in Spalten schneiden, Kernhaus entfernen, in Essigwasser legen, um das Braunwerden zu verhindern. Trocken tupfen, mit Zitronensaft und Zucker durchmischen. Auf den Kuchen legen. Ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Nach Vorschrift einen steifen Pudding kochen (reduzierte Milchmenge!) und erkalten lassen. Butter schaumig schlagen, löffelweise den Pudding unterrühren, bis die Buttercreme schön fest ist.

Auf den Apfelkuchen streichen. Kühl stellen. Mit Schokoladenguss überziehen: Die Schokolade im Wasserbad erhitzen, bis sie flüssig ist. Das zerlassene Kokosfett und das Öl unterrühren, auf die Buttercreme geben. (Oder fertige Kuvertüre verwenden.) Backzeit: 20-25 Minuten bei 200°C

3.49 Apfelkuchen mit Eiern

400 g Hefeteig (s. Rezept "Papas Hefeteig");	2-3 geh. EL Zucker
ca.	100 g Sahne
700 g Apfel, am liebsten Cox Orange; ca.	100 ml Milch
2 mittl. Eier	Etwas Puder- oder Hagelzucker

Dafür brauche ich einen Boden von Papas Hefeteig. Er wird dünn ausgerollt und in eine gefettete Form von 28 Zentimeter Durchmesser gelegt. Vorsicht! Die Form muss einen

geschlossenen Boden haben, sonst läuft der Eieguss aus! Jetzt kommen die Äpfel dran, am besten schmecken mir übrigens Cox Orange. Ich schäle die Äpfel und entkerne sie mit dem Apfelausstecher, das geht am einfachsten. Jeden Apfel schneide ich in acht Spalten und belege den Teigboden dachziegelartig damit. Dabei muss man aufpassen, die Apfelspalten nicht in den Teig zu drücken, denn sonst entsteht leicht ein Loch, und der Guss läuft drunter.

Das Beste an meinem Apfelkuchen ist natürlich der Guss. Dazu nehme ich Eier, Zucker, Sahne und Milch. Alles wird schön verquirlt und über die Apfelspalten gegossen. Dabei braucht man ein bisschen Erfahrung - es darf nicht zu viel, aber auch nicht zu wenig Guss sein.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen und den Apfelkuchen etwa 50 Minuten backen. Die Äpfel sollen weich werden, der Eieguss muss stocken und der Teig appetitlich hellbraun sein - dann ist mein geliebter Apfelkuchen fertig. Ich hole ihn aus dem Ofen, hebe ihn aus der Form und stelle ihn zum Abkühlen auf einen Gitterrost. Am besten schmeckt er lauwarm, bestreut mit Puder- oder Hagelzucker. Dazu gibt's halb fest geschlagene Sahne, gesüßt mit etwas Zucker oder -ganz raffiniert mit etwas Ahornsirup. Voila, das ist er: mein ultimativer Apfelkuchen!

Mengenangabe: 12 Stücke

★ Quelle: Lea Linster

3.50 Apfelkuchen mit Geleeguss

Teig:

Hefeteig nach Grundrezept 1,
halbe Menge für ein Kuchenblech

Belag

250 ml Milch
2 EL Zucker
1/2 Pkg. Puddingpulver Vanillegeschmack
1 1/2 kg Äpfel
1 l Essigwasser, ca.

1 EL Zitronensaft
3 EL Zucker
125 g Mandelstifte
50 g Butter

Gelee:

400 ml Wasser
1 Pkg. Götterspeise Zitronengeschmack
4 EL Zucker

Den ausgerollten Hefeteig dünn mit einem nach Grundrezept bereiteten Vanillepudding (halbe Menge) bestreichen. Äpfel schälen, in Spalten schneiden, Kernhaus entfernen, in Essigwasser legen, um das Braunwerden zu verhindern. Trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln. Auf den Kuchen legen. Zucker und Mandelstifte darüberstreuen. Ca. 25 Minuten backen. Mit zerlassener Butter bestreichen. Auskühlen lassen. Götterspeise nach Vorschrift zubereiten (reduzierte Wassermenge!) und kurz vor dem Gelieren dünn auf dem Apfelkuchen verteilen. Fest werden lassen.

Backzeit: 20-25 Minuten Hitze: 200°-250° C

3.51 Apfelkuchen mit Gitter

<i>Für den Teig:</i>	1 1/2 kg Äpfel (säuerlich)
600 g Weizenmehl	3 EL Zitronensaft
1 Pk. Backpulver	1 Zitrone (Schale; unbehandelt)
100 g Zucker	150 g Zucker
1 Pr. Salz	1 TL Zimt (gemahlen)
1 Zitrone (Schale; unbehandelt)	100 g Haselnusskerne (gehackt)
250 ml (1/4 l) Milch	50 g Rosinen (verlesen)
200 g Butter (weich)	1 Eigelb
<i>Für den Belag:</i>	1 EL Milch

Für den Teig: Mehl mit Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Salz, Zitronenschale, Milch und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit einem elektrischen Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Tischplatte zu einem glatten Teig verkneten, ihn in Frischhaltefolie verpackt 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Für den Belag: Die Äpfel schälen, raspeln, sofort mit Zitronensaft vermengen, mit Zitronenschale, Zucker, Zimt, Haselnüssen und Rosinen vermischen. 2/3 des Teiges auf einem gefetteten Backblech ausrollen, den Teig am Rand hochziehen, die Apfelmasse auf dem Teig verteilen. Den restlichen Teig dünn ausrollen, in 1 cm breite Streifen schneiden, gitterförmig über die Äpfel legen. Das Eigelb mit der Milch verschlagen, die Teigstreifen damit bestreichen, das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 200-225 Grad (Gas: 3-4) 30 Min.. Backen.

★ Quelle: OBSTKUCHEN Dr. Oetker Kochbibliothek

3.52 Apfelkuchen mit Kakao und Schokoguss

<i>Für den Rührteig</i>	1 Pkg. Backpulver
200 g weiche Butter	2 TL Zimt
200 g Zucker	2 EL Kakaopulver
4 Eier	<i>Für Füllung und Glasur</i>
1 Pkg. Vanillezucker	5 groß. Äpfel
125 g gemahlene Haselnüsse	50 ml Rum
200 g Mehl	Vollmilchkuvertüre

Für den Rührteig Butter und Zucker cremig rühren, Eier nacheinander zufügen, unterrühren. Restliche Teigzutaten zufügen und unterrühren.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in große Stücke schneiden. Mit dem Rum beträufeln und unter den Teig heben. Eine Springform (Ø 24 cm) fetten und den Teig einfüllen. Den Kuchen auf der mittleren Schiene 55-60 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Anschließend die Kuvertüre erhitzen und den Kuchen damit übergießen.

Mengenangabe: 16 Stücke

* Quelle: Lisa Kochen & Backen 09/2007

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

pro Stück ca.: 225 kcal; E 3 g, F 13 g, KH 23 g

3.53 Apfelkuchen mit Mandel-Rosetten

Für den Apfelkuchen

1 Bio-Zitrone, Saft und abger. Schale

1 kg Äpfel

50 g Marzipanrohmasse

200 g Butter

200 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Pr. Salz

3 Eier

150 g Mehl

50 g Speisestärke

3 TL Backpulver

2 EL Rum

Für die Marzipan-Mandel-Rosetten

350 g Marzipanrohmasse

50 g gem. Mandeln

1 Ei

70 g Zucker

40 g Apfelgelee

Puderzucker zum Bestäuben

Für den Boden Zitronensaft mit 125 ml Wasser mischen. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen. Hälfte der Äpfel in mittelgroße Stücke, übrige in Ringe schneiden. Früchte in das Zitronenwasser legen.

Marzipanrohmasse feinkwürfeln. Mit Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unterheben. Den Rum zufügen.

Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Springform (Ø 26 cm) fetten, mit Semmelbröseln ausstreuen. Äpfel trockentupfen. Apfelstücke unter den Teig heben. In die Springform füllen, glattstreichen. Apfelringe darauf verteilen. 60-70 Min. backen. Kuchen evtl. nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie abdecken.

Für die Mandel-Rosetten Marzipan, Mandeln, Ei und Zucker glattrühren. Die Marzipan-Mandel-Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Ca. 20 Min. vor Ende der Backzeit Rosetten in die Mitte der Apfelringe spritzen, danach den Kuchen zu Ende backen.

Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter etwas auskühlen lassen. Apfelgelee erwärmen und die Apfelringe damit einstreichen. Mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 16 Stücke

* Quelle: Lisa Kochen & Backen 09/2007

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

pro Stück ca.: 410 kcal; E 7 g, F 23 g, KH 44 g

3.54 Apfelkuchen mit Mandelbaiser

<i>Für den Belag:</i>	225 g Mehl
1.2 kg Äpfel	50 g Speisestärke
1 EL Zitronensaft	2 TL Backpulver
2 EL Rumrosinen (siehe Tipp)	4 EL Milch

Für den Rührteig:
 200 g weiche Butter
 100 g Zucker
 1 EL Rum
 1/2 TL Zimtpulver
 Nelkenpulver
 2 Eier
 3 Eigelb

Für das Baiser:
 100 g Mandelblättchen
 3 Eiweiß
 Salz
 150 g Zucker

Außerdem:
 Butter und Mehl für das Blech

Für den Belag die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und auf der Gemüseribe raspeln. Die Apfelraspel mit dem Zitronensaft und den Rumrosinen mischen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Für den Rührteig die Butter mit dem Zucker, dem Rum, dem Zimt und i Prise Nelkenpulver in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen. Nach und nach die Eier und die Eigelbe unterrühren und einige Minuten zu einer hell-schaumigen Masse weiterschlagen. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen, auf die Buttermasse sieben und mit der Milch unterheben.

Ein Backblech mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig darauf verteilen und glatt streichen. Die Apfel-Rosinen-Mischung gleichmäßig auf dem Teig verteilen und den Kuchen im Ofen auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen.

Inzwischen für das Baiser die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz cremig schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Die Mandelblättchen unter den Eischnee heben. Den Apfelkuchen aus dem Ofen nehmen, das Mandelbaiser auf die Äpfel streichen und den Kuchen im Ofen weitere 15 bis 20 Minuten fertig backen.

Den Kuchen noch lauwarm in Stücke schneiden und nach Belieben mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tipp: Für die Rumrosinen 100 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und vom Herd nehmen. 1/2 TL schwarze Teeblätter dazugeben und zugedeckt etwa 5 Minuten ziehen lassen. Den Tee noch heiß durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und 3 EL Rum hinzufügen. 50 g Rosinen dazugeben und mindestens 2 Stunden in der Tee-Rum-Mischung ziehen lassen. Die Rumrosinen vor der Verwendung etwas abtropfen lassen. Übrigens: Ganz nach Geschmack kann man die Hälfte der Äpfel auch durch Birnen ersetzen.

Mengenangabe: 20 Stücke

★ Quelle: Alfons Schuhbeck - Meine Gewürzküche

3.55 Apfelkuchen mit Nuss-Streuseln

Für den Apfelteig

250 g Butter
 150 g Zucker
 1 Pkg. Vanillezucker
 5 Eier
 375 g Mehl
 1 Pkg. Backpulver
 6-8 EL Milch

1.2 kg Äpfel
 1 Zitrone, Saft von

Für die Streusel

200 g Butter
 125 g Zucker
 250 g Mehl
 1/2 TL Zimt
 50 g gemahlene Haselnüsse

Butter, Zucker, Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mit den Besen des Handrührers schaumig rühren. Nach und nach die Eier dazugeben, die Masse sollte gut schaumig sein. Mehl mit dem Backpulver vermischen, durchsieben und portionsweise unter die schaumige Masse rühren. Milch dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen. Die Früchte in kleine Stücke schneiden, sofort mit dem Zitronensaft beträufeln und unter den Teigheben. Ein Blech fetten oder mit Backpapier auslegen und den Apfelteig gleichmäßig darauf verteilen.

Für die Streusel Butter mit Zucker, Mehl, Zimt und den Haselnüssen zu einem krümeligen Teig verkneten und auf dem Apfelteig verteilen. Den Kuchen auf der mittleren Schiene des Ofens 30-35 Min. backen.

Den Apfelkuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren in Stücke teilen. Dazu schmeckt prima geschlagene Sahne, evtl. mit etwas Zimt aromatisiert.

Mengenangabe: 20 Stücke

★ Quelle: Lisa Kochen & Backen 09/2007

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

pro Stück ca.: 0 kcal; F 23 g, KH 43 g

3.56 Apfelkuchen mit Pinienkernen - *Torta di mele con pinoli*

60 g Pinienkerne	2 Eier
100 g Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten	180 g Zucker
1 kg Äpfel (z. B. Red Delicious)	120 g Mehl
1 Bio-Zitrone, abger. Schale und 2 EL Saft von	1 TL Backpulver
	Etwas Puderzucker zum Bestäuben

Die Pinienkerne bis auf 2 EL ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne anrösten, dann herausnehmen und abkühlen lassen. Die Butter zerlassen und abkühlen lassen. Die Äpfel schälen, achteln und vom Kerngehäuse befreien, dann in dünne Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit dem Zitronensaft vermischen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier, flüssige, abgekühlte Butter, Zucker und Zitronenschale mit dem Schneebesen verrühren. Mehl und Backpulver mischen, dann unterrühren. Äpfel und geröstete Pinienkerne sorgfältig untermischen.

Den Boden einer Springform oder einer Tarteform mit Hebeboden (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen, den Rand einfetten. Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Die restlichen Pinienkerne daraufstreuen.

Den Kuchen 50-60 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden. Stäbchenprobe machen. Den Kuchen etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tipp: Am besten schmeckt dieser Apfelkuchen, wenn er noch ein wenig warm ist.

★ Quelle: So is(s)t Italien 2/2016

3.57 Apfelkuchen mit Puddingguss

220 g Mehl	etwas Zimtpulver
80 g Zucker	2 Beutel Vanillepuddingpulver
2 geh. TL Backpulver	1/2 l Milch (1,5% F.)
1 Msp. Salz	80 g Zucker
1 Ei	2 Eier
100 g Halbfettmargarine	50 g Mandelblättchen
4 groß. Äpfel	

Aus Mehl, Zucker, Backpulver, Salz, Ei und der Margarine einen Mürbeteig herstellen. Den Teig in einer Springform (Durchmesser 28 cm) ausrollen und den Rand etwa 3 cm hochziehen. Den Ofen auf 175 Grad C vorheizen. Die Äpfel schälen, entkernen und in etwa 1 1/2 cm große Stücke schneiden. Die Apfelstücke auf dem Mürbeteig verteilen und mit etwas Zimt bestreuen.

Das Puddingpulver mit etwas Milch und dem Zucker verrühren. Die restliche Milch in einen Topf geben, aufkochen und das angerührte Puddingpulver hinzufügen. Die Milch nochmals aufkochen, dann von der Kochstelle nehmen, etwas abkühlen lassen und die Eier unterrühren.

Die Puddingmasse auf den Äpfeln verteilen und glatt streichen. Die Mandelblättchen darüber streuen. Den Apfelkuchen im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 45 bis 50 Minuten backen.

Tipps: Nicht jede Apfelsorte eignet sich für Kuchen. Empfehlenswert sind Berlepsch, Boskop, Idared. Halbfettmargarine enthält nur halb so viel Fett wie die herkömmliche Margarine. Auf der Packung steht, dass sie nicht zum Braten und Backen geeignet ist. Dieses Backrezept funktioniert jedoch wunderbar mit Halbfettmargarine.

Pro Stück ca. 270 kcal, 41 g KH, 8 g Fett, 27% Fettkalorien

Mengenangabe: 12 Stück

★ Quelle Gabi Schierz und Gabi Vallenthin: Low Fat 30 Backen

3.58 Apfelkuchen mit Quittengelee und Mandeln

2 Zitronen (mit unbehandelter Schale)	150 g Mehl
2 kg mittelgroße säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)	40 g Speisestärke
150 g Butter	1 TL Backpulver
120 g Puderzucker	<i>für den Belag</i>
1 Prise Salz	100 g Mandelblättchen
6 Eier (Gewichtsklasse 2)	50 g Hagelzucker
3 EL Calvados	150 g Quittengelee

Eine Springform mit Packpapier belegen. Von den Zitronen die Schale dünn abreiben und den Saft auspressen. Die Zitronenschale zugedeckt beiseite stellen, den Saft in eine große Schüssel geben. Die Äpfel schälen, mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse ausstechen, die Äpfel halbieren und auf der runden Seite mehrmals einschneiden. Die Apfelhälften sofort in den Zitronensaft legen, damit sie nicht braun werden.

Butter, Puderzucker, Salz und Zitronenschale mit dem Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Eier und Calvados nach und nach unterrühren.

Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben und unter die Eiermasse rühren. Den Rührteig gleichmäßig in die Springform streichen. Die Apfelhälften nebeneinander dicht an dicht in den Teig drücken.

Das Blech in den kalten Ofen schieben und auf der zweiten Einschubleiste von unten bei 175 Grad 45 bis 50 Minuten backen. In der Zwischenzeit den Quittengelee in einem Topf bei kleiner Hitze flüssig werden lassen. Die Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne bei kleiner Hitze ohne Fett hellbraun rösten, die Platte abstellen und den Puderzucker über die Mandelblättchen sieben.

Den Apfelkuchen auf ein Kuchengitter setzen und die Äpfel sofort mit dem aufgelösten Gelee dünn bestreichen. Vor dem Anschneiden 15 bis 20 Minuten auskühlen lassen und die gerösteten Mandelblättchen darüber streuen.

* Quelle: Daheim & Unterwegs vom 15.10.2012

3.59 Apfelkuchen mit Walnusshaube

100 g Butter	2-3 Äpfel
125 g Zucker	<i>Walnusshaube</i>
2 Eier	40 g Butter
200 g Mehl	65 g Honig
2 TL Backpulver	2 EL Sahne
etwas Milch	100 g Walnüsse
40 g Mandel, gemahlen	

Butter schmelzen. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen. Zucker und Eier schaumig schlagen. Flüssige Butter dazu geben. Nach und nach Mehlmischung unterrühren. Zum Schluss etwas Milch zugeben.

Äpfel schälen, klein schneiden und unter den Teig heben.

Teig in eine gefettete Springform füllen und glatt streichen.

Walnusshaube: Butter schmelzen. Honig und Sahne dazugeben. Zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Grob gehackte Walnüsse untermischen und auf dem Kuchen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 50 Minuten backen.

3.60 Apfelkuchen nach alter, dänischer Art

1 kg Äpfel

80 g Zucker

1 Vanilleschote

MISCHUNG AUS PANIERMEHL

1 dl Zucker

200 g Paniermehl

75 g Butter oder Margarine

4 Große Makronen oder

8 Kleine Makronen

Für einen Apfelkuchen nach alter, dänischer Art nimmt man Boskoop- oder Cortlandäpfel. Zum Garnieren: Schlagsahne und Gelee

Die geschälten Äpfel mit etwas Wasser und Vanilleschote zu Mus kochen. Vom Feuer nehmen, Zucker zugeben und abkühlen lassen.

Zucker und Paniermehl mischen und in der Butter goldbraun rösten. Pfanne vom Feuer nehmen und die zerdrückten Makronen zugeben.

Lagenweise in eine Schüssel füllen - mit der Paniermehlmischung beginnen und abschließen.

Gebackener Apfelkuchen: Apfelmus und Paniermehlmischung abwechselnd in eine feuerfeste Form füllen; als letzte Schicht Paniermehlmischung; darüber Butterflöckchen verteilen. Zwanzig Minuten bei 200°C backen. Noch warm mit Schlagsahne servieren.

Schneller Apfelkuchen: Grob geriebene Äpfel mit etwas Zucker mischen und lagenweise mit der Paniermehlmischung in eine Schüssel geben. Geraspelte Nüsse über den Apfelkuchen streuen, mit Sahne verzieren.

Mengenangabe: 1 Kuchen

3.61 Apfelkuchen nach Omas Art

FÜR DEN MÜRBETEIG

300 g Mehl

2 gestr. TL Backpulver

100 g Zucker (je nach Geschmack auch etwas weniger)

1 Pkg. Vanillinzucker

1 Ei

1 EL Milch

150 g Kalte Butter oder Margarine in

Stückchen

1 Prise Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

2 EL Paniermehl

2 kg Sauerliche Äpfel (am besten Boskoop);
ca.

75-100 g Zucker (je nach Geschmack)

0.5 TL Zimt

5 EL Rosinen (gewaschen und abgetropft)

FÜR DEN BELAG
2 EL Butter

3 geh. EL Gehobelte Mandeln
1 Pkg. Vanillinzucker

Mehl und Backpulver auf einer glatten, sauberen Fläche aufschütten und eine Vertiefung hineindrücken. Die restlichen Teigzutaten hineingeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie einwickeln und für etwa eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und in Stücke von etwa einem halben Zentimeter Dicke schneiden. Die Apfelstücke in einer großen Schüssel mit Rosinen, Zucker und Zimt vermischen (das geht am besten mit den Händen). Den Teig nach dem Auskühlen halbieren. Die eine Hälfte auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen.

Die Form leicht auf den ausgerollten Teig drücken, um auf der Teigplatte die benötigte Größe für den Tortenboden zu markieren.

Dann mit dem Messer entsprechend der Markierung den Kreis ausschneiden. Die eine Hälfte des Teigkreises auf die andere Hälfte klappen, so dass ein Halbkreis entsteht. Diesen Halbkreis noch einmal umklappen, so dass ein Viertel übrig bleibt. Dieses Viertel lässt sich nun leicht in die Springform legen, ohne dass die Teigplatte reißt. Den Teig wieder ausklappen und leicht auf dem Springformboden andrücken. Von der übrig gebliebenen Teighälfte etwas abnehmen und zusammen mit den Teigresten vom Ausrollen zu einer langen Wurst formen. Diese an den inneren Rand der Springform legen und ihn ebenfalls auskleiden. Den Tortenboden mit dem Paniermehl bestreuen und dann die Apfelmischung einfüllen.

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen (Umluft). Aus dem restlichen Teigstück noch einmal eine Teigplatte ausrollen und dabei ebenso verfahren wie bei der ersten. Mit der Teigplatte die Äpfel bedecken. Darauf die Butterflöckchen, die gehobelten Mandeln und den Vanillinzucker verteilen. Den Apfelkuchen ca. eine Stunde backen.

Tipp: Wer Rosinen oder Zimt nicht mag, kann beides weglassen. Der Zimt kann durch ein Päckchen Vanillinzucker ersetzt werden. Je nach Geschmack kann der Saft einer halben Zitrone unter die Füllung gemischt werden. Besonders gut schmeckt der Kuchen noch warm mit frisch geschlagener Sahne, Vanilleeis oder Vanillesoße.

Mengenangabe: 1 Rezept

★ Quelle: Rezept von Astrid Kuhmann aus Everswinkel

3.62 Apfelkuchen vom Blech

280 g Mehl (Type 1050),
1 Pkg. Backpulver,
150 g Magerquark,
60 g Pflanzenöl,
6 EL Milch (1,5% Fett),
1 TL flüssiger Süßstoff,

1 Prise Salz,
1 kg Äpfel,
Zimtpulver,
20 g Mandelblätter,
Fett für das Backblech

Das Blech einfetten. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und den Quark, das Öl, die Milch, den Süßstoff und das Salz hineingeben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

Die Äpfel waschen, schälen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden. Den Teig auf dem Blech gleichmäßig ausrollen. Die Apfelscheiben auf dem Teig verteilen, mit Zimt und den Mandelblättchen bestreuen.

Den Apfelkuchen im Backofen (Mitte) etwa 30 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen und in 24 gleich große Stücke schneiden.

Mengenangabe: 1 Backblech

★ Quelle: Was Großmutter noch wusste

pro Portion: 90 kcal

3.63 Apfelkuchen vom Blech - die Hefeteig-Variante mit Streuseln

6 Äpfel	150 g Butter
400 g Mehl Typ 405	80 g + 2 EL Zucker
1/2 Würfel Frische Hefe	1 klein. Tasse Milch

300 g Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Kuhle machen und da einen halben Würfel frische Hefe in Minikrümeln reinbröseln. 2 Prisen Zucker drauf und mit einen kleinen Schuss zimmertemperierte Milch einen zu einer homogenen Masse verarbeiten. Dies ist dann der sogenannte Vorteig, in dem die Hefe 5 Minuten Zeit hat, aus dem Kühlschrank-Winterschlaf aufzuwachen, die Starthilfe Zucker hilft ihr dabei. Unterdessen 100 g Butter in einer kleinen Tasse Milch auf dem Herd bzw. Mikrowelle lauwärmen.

Sobald die Hefe startbereit ist - das merkt man an den sich bildenden Bläschen im Vorteig - den gesamten Schüsselinhalt mit der Milch/Butter und 2 EL Zucker zu einem Teig kneten. Erst mit einem Holzlöffel, dann mit beiden Händen kräftig kneten. Zu einer Kugel geformt mit einem Küchentuch abgedeckt in der Schüssel mindestens eine Stunde gehen lassen.

Jetzt geschieht das Wunder: Der Teig verdoppelt sich. Die Hefe baut nämlich Zucker (richtiger: Kohlehydrate) ab und produziert dabei ganz viel Kohlenstoffdioxid, welches dann den Teig aufgehen lässt. Nach 45 Minuten den Ofen auf 180 Grad Oberunterhitze vorheizen und mit den Äpfeln beginnen: Mit einem Sparschäler die Haut abschälen, dann die Früchte vierteln und mit einem kleinen Messer die Kerngehäuse und Stiele rausschneiden. In 0,5 cm dicke Spalten schneiden. Falls es sehr süße Äpfel sind, verfärben sie sich gleich am Luftsauerstoff eklig-braun, dagegen hilft etwas Zitronensaft drüberträufeln. Den Teig mit einem Nudelholz auf Backblechgröße bringen, aufs Backblech heben und die Äpfel dachziegelartig da draufschichten.

Aus 100 g Mehl, 80 g Zucker und 60 g Butter einen Streuselteig kneten und den mit den Händen über dem Kuchen zerbröseln. Auf mittlerer Schiene mindestens 30 Minuten backen, er ist fertig, wenn der Rand die Brösel knusprig hellbraun sind und es so lecker nach Apfelkuchen duftet, dass mans nicht mehr aushält die Ofentüre zu öffnen.

Am besten man nimmt dazu seine Lieblingsäpfel, kann aber auch verschiedene Sorten auf dem Kuchen mischen.

Mengenangabe: 1 Rezept

★ Quelle: blog.zeit.de

3.64 Apfelkuchen vom Blech - Torta di mela dalla teglia di dolci

200 g Weiche Butter	2 Teel. Abgeriebene Bio-Orangenschale
200 g Zucker	1 1/2 kg Äpfel, z. B. Boskop
2 Pkg. Vanillezucker	40 ml Orangensaft
Salz	1 EL Orangenlikör
4 Eier	100 g Gemahlene Haselnusskerne
350 g Mehl	125 g Puderzucker
2 Teel. Backpulver	4 EL Gehackte Haselnusskerne
4 EL Milch	

Butter, 100 g Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel cremig rühren. 3 Eier trennen. Eiweiß kalt stellen. Eigelb und das ganze Ei zur Buttermischung geben, alles schaumig schlagen.

Mehl, Backpulver, Milch und Orangenschale nach und nach zugeben. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden, mit Orangensaft und Orangenlikör beträufeln.

Den Teig auf dem Backblech verteilen, mit den gemahlene Haselnüssen bestreuen und mit den Apfelspalten belegen, dann mit dem restlichen Zucker bestreuen und ca. 30 Minuten im Ofen backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden.

Eiweiß mit 1 Prise Salz und Puderzucker steif schlagen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit dem Eischnee bestreichen und mit den gehackten Nüssen bestreuen. Den Kuchen bei 180 °C weitere 20 Minuten backen. Leicht abgekühlt servieren.

Mengenangabe: 1 Rezept

★ Quelle: So is(s)t Italien

3.65 Apfelkuchen, königlich

<i>Für den Teig:</i>	300 g Weizenmehl
200 g Marzipan-Rohmasse	2 gestr. TL Backpulver
175 g weiche Butter	<i>Für den Belag:</i>
175 g Zucker	1 kg kleine Äpfel, z. B. Boskop
1 Pkg. Vanillin-Zucker	1 Zitrone, Saft von
Salz	150 g Weizenmehl
3 Eier	

75 g Zucker	<i>Zum Aprikotieren:</i>
1 Pkg. Vanillin-Zucker	100 g Aprikosenkonfitüre
30 g abgezogene, gemahlene Mandeln	2 EL Wasser
100 g flüssige, warme Butter	

Für den Teig Marzipan grob zerkleinern, mit Butter verrühren, nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren.

Eier nach und nach zugeben. Mehl mit Backpulver mischen, sieben, unterrühren.

Für den Belag Äpfel schälen, vierteln, mehrmals längs einritzen, mit Zitronensaft bepinseln.

Mehl sieben, mit den anderen Zutaten in eine Schüssel geben, mit Knethaken auf niedrigster Stufe vorsichtig zu Streuseln verkneten, kühlen.

Teig in eine am Boden gefettete Springform (Durchmesser 28 cm) streichen, Äpfel kranzförmig darauf legen. Mit Streuseln bestreuen, in den Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 175 °C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 150 °C (nicht vorgeheizt) Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt) Backzeit: 50-60 Minuten.

Aprikosenkonfitüre mit Wasser aufkochen, die heißen Äpfel üppig damit bestreichen.

★ Quelle: Dr. Oetker Kochen von A-Z

Zubereitungszeit: 100 Min.

Insgesamt: 7105 kcal / 29758 kJ; E 107 g, F 340 g, KH 840 g

3.66 Apfelkuchen, sehr fein

125 g weiche Butter	2 gestr. TL Backpulver
125 g Zucker	1-2 EL Milch
1 Pkg. Vanillin-Zucker	750 g Äpfel
1 Prise Salz	<i>Zum Aprikotieren:</i>
1/2 Fläschchen Backöl Zitrone	2 EL Aprikosenkonfitüre
3 Eier	1 EL Wasser
200 g Weizenmehl	

Butter mit einem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Backöl unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1 Minute). Weizenmehl mit Backpulver mischen, sieben, abwechselnd esslöffelweise mit Milch auf mittlerer Stufe unterrühren (nur so viel Milch verwenden, dass der Teig schwerreißend von einem Löffel fällt).

Den Teig in eine Springform (Durchmesser etwa 28 cm, Boden gefettet) füllen, glattstreichen.

Für den Belag die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, mehrmals der Länge nach einritzen, kranzförmig auf den Teig legen, die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: 180-200 °C (vorgeheizt) Heißluft: 160-170 °C (nicht vorgeheizt) Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt) Backzeit: 40-50 Minuten.

Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser unter Rühren aufkochen lassen, den Kuchen sofort nach dem Backen damit bestreichen.

Tipp: Statt Äpfel 600 g entsteinte Sauerkirschen verwenden.

★ Quelle: Dr. Oetker Kochen von A-Z

Zubereitungszeit: 30 Min.

Insgesamt: 3095 kcal / 12966 kJ; E 52 g, F 135 g, KH 390 g

3.67 Apfelkuchenstreifen mit Weißwein *Strisce di torta di mele con vino bianco*

FÜR DEN TEIG

375 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
1 Pkg. Trockenhefe
1 Prise Salz
50 g Zucker
75 g Weiche Butter
125 ml Lauwarme Milch

FÜR DEN BELAG

700 g Säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
1 Bio-Zitrone
50 g Zucker
40 ml Weißwein
1 Ei
1 EL Sahne
150 g Puderzucker

Mehl mit Trockenhefe, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen. Butter und Milch dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen mit einem Küchentuch abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in schmale Spalten schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen und trocken tupfen. Die Schale von 1 Hälfte fein abreiben, den Saft der ganzen Frucht auspressen.

Den Zucker in einen Topf geben und leicht karamellisieren lassen. Die Apfelspalten dazugeben und kurz darin schwenken. Wein und Zitronenschale dazugeben und Äpfel zugedeckt in wenigen Minuten weich dünsten.

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, dann zu einem Quadrat (ca. 40 x 40 cm) ausrollen. Das Teigstück mittig halbieren, die beiden Streifen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Den Ofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Auf die Teigstreifen das Kompott geben, die länglichen Seiten knapp über die Füllung, dann die kürzeren Seiten darüberklappen, in der Mitte einen Streifen frei lassen. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen.

Das Ei trennen. Eigelb mit Sahne verrühren, die Teigländer damit bestreichen. Die Apfelkuchenstreifen ca. 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Den Puderzucker mit Eiweiß und etwas Zitronensaft zu einem Guss verrühren und auf die Streifen streichen.

Mengenangabe: 12 Stücke

★ Quelle: So is(s)t Italien 02/2017

Ruhezeit 80 Min.

Zubereitungszeit 2 Std.

3.68 Apfelrührkuchen - torta con le mele

80 g weiche Butter und etwas Butter zum Einfetten	3 TL Backpulver
300 g Mehl und etwas Mehl zum Bestäuben	3 Äpfel, geschält, entkernt und in kleine Stücke geschnitten
3 Eier	steif geschlagene Sahne, zum Servieren
150 g feiner Zucker	(nach Belieben)

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform mit Butter einfetten und leicht mit Mehl bestäuben. Eier und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Die Butter sorgfältig einarbeiten. Mehl und Backpulver darüber sieben und unterrühren. Die Apfelstücke unterziehen. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und 30-40 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen, dann aus der Form lösen oder warm und, nach Belieben, mit Sahne servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

★ Quelle: Der Silberlöffel

3.69 Apfelschaumtorte

<i>Für den Teig:</i>	3 Eier
300 g Mehl	6 groß. säuerliche Äpfel, z.B. Boskoop
200 g Butter	1 TL Zimt
1 Prise Salz	1 Zitrone
100 g Zucker	200 g Zucker
1 Ei	0.2 cl Orangenlikör
<i>Für die Füllung:</i>	50-100 g Puderzucker

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben, verkneten und dann kühl stellen. Fünf Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden und mit Zimt vermischen. Zwei Drittel des Teiges für den Boden ausrollen, in eine Springform (20 cm) legen und die Äpfel darauf verteilen. Das restliche Teig Drittel für den Deckel ausrollen, auf die Apfelfüllung setzen und 45 Minuten bei 180 Grad im Umluftherd backen.

Jetzt den letzten Apfel schälen, in Stücke schneiden und mit etwas Wasser und Zitronensaft zu Apfelmus kochen. Mit Zucker nach Belieben süßen, abkühlen lassen. Drei Eiweiß mit Puderzucker sehr steif schlagen, das Apfelmus löffelweise vorsichtig darunter geben und mit Orangenlikör abschmecken.

Den Apfelkuchen aus dem Ofen nehmen, sobald er leicht gebräunt ist, und die Apfelschaummasse darauf verteilen. Den Kuchen wieder in den Backofen schieben und drei bis

fünf Minuten bei 190 Grad backen.

Unser Tipp: Etwas mehr Baisermasse machen und kleine Baisertropfen auf einem Extra-blech abbacken. Sie eignen sich besonders gut zur Dekoration von Torten und Desserts.

★ Quelle: Daheim & Unterwegs vom 29.01.2009

3.70 Apfelschnitten mit Eierlikörguss

APFELKOMPOTT

1 Vanilleschote
100 ml Weißwein
150 g Zucker
1 1/2 kg Säuerliche Äpfel Boskop

100 g Mehl
100 g Speisestärke
100 g Fein gemahlene Mandeln
Zucker; zum Bearbeiten

MANDELTEIG

Fett; für die Bleche
150 g Zartbitter-Kuvertüre
250 g Butter (weich)
120 g Puderzucker
Salz
2 TL Instant-Espressopulver
5 Eier (M)

EIERLIKÖRGUSS

1 Pkg. Vanille-Saucenpulver zum Kochen
(ca. 15 g)
1 EL Zucker
200 ml Milch
200 ml Schlagsahne
150 ml Eierlikör
30 g Zartbitter-Kuvertüre

Vanilleschote einschneiden, Mark herauskratzen. Beides mit Wein und Zucker in einem großen, breiten Topf verrühren. Äpfel schälen, vierteln, entkernen. Äpfel in kleinen Stücken direkt in den Topf schneiden. Bei milder Hitze zugedeckt 15 Minuten kochen, dann offen unter Rühren 30 Minuten musig weiter einkochen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Kompott vollständig auskühlen lassen, Vanilleschote entfernen. Zugedeckt kalt stellen. 2 Backbleche (29 x 20 cm) leicht einfetten und mit Backpapier belegen. Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen.

In einer Küchenmaschine mit Schneebesens Butter, Puderzucker, 1 Prise Salz und Espressopulver in 10 Minuten cremig dicklich aufschlagen. Eier nach und nach zugeben, dann die flüssige (aber nicht zu warme) Kuvertüre sorgfältig unterheben. Mehl, Stärke und Mandeln mischen, mit einem Gummispatel unterheben. Teigmasse 4-5 mm dünn auf beide Bleche streichen.

Nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und vom Blech lösen. Umgekehrt auf leicht gezuckerte Küchentücher stürzen, Backpapier vorsichtig lösen, locker wieder darauf legen, die Teigplatten vollständig abkühlen lassen.

Beide Teigböden quer halbieren. Einen Teigboden in eine geeignete Form oder auf eine Platte legen und mit 1/3 des Apfelkompotts bestreichen. 2. Teigboden darauf legen und gut andrücken. So weiterschichten, bis Kompott und Böden verbraucht sind. Die letzte Schicht ist ein Teigboden. Kuchen rundherum fest in Klarsichtfolie einschlagen und über Nacht

kalt stellen.

Für den Eierlikörguss das Saucenpulver mit Zucker und 100 ml Milch glatt rühren. Restliche Milch und Sahne aufkochen. Von der Kochstelle nehmen, angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Sauce unter Rühren einmal aufkochen, dann abkühlen lassen; dabei mehrmals umrühren. Den Eierlikör unterrühren.

Apfelkuchen in 12 gleich große Stücke schneiden und auf einer Platte anrichten. Mit etwas Eierlikörguss überziehen und mit der Kuvertüre bestreuen. Restlichen Eierlikörguss extra dazu reichen.

Mengenangabe: 12 Stücke

★ Quelle: essen & trinken 3/05

Zubereitungszeit 2 Stunden (plus Kühlzeiten)

pro Stück: 625 kcal / 2617 kJ; E 9 g, F 34 g, KH 68 g

3.71 Apfelspitzentorte

für den Mürbeteig

200 g Mehl
120 g Butter
90 g Zucker
1 Ei
1 Pr. Salz
1/2 TL Backpulver

für den Biskuit

4 Eier
120 g Zucker
1 Pkg. Vanille-Puddingpulver zum Kochen
(bis auf 120g mit Mehl auffüllen)

für die Apfelspitzen

1 Glas Apfel- oder Quittengelee
(davon 2 EL für die Apfelspitzen)

25 g geröstete, gehobelte Mandeln

für die Füllung

1 kg Äpfel
2 Pkg. Puddingpulver Vanillegeschmack
zum Kochen
100 g Zucker
800 ml Apfelsaft
600 ml Sahne
4 Pkg. Vanillezucker
2 Pkg. Sahnesteif

für den Guss

200 ml Apfelsaft
1 Pkg. Puddingpulver mit Vanillegeschmack ohne Kochen
2 Blatt Gelatine

Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Aus Puddingpulver, Zucker, Vanillezucker und Apfelsaft einen Pudding zubereiten, Apfelwürfel unterrühren und alles erkalten lassen. Für den Mürbeteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und mindestens eine halbe Stunde kalt stellen. Danach ausrollen und in einer 26er Backform sechs bis acht Minuten bei 200 Grad vorbacken.

Währenddessen den Biskuit herstellen. Dazu Eier trennen, Eiweiß mit Zucker steif schlagen, Eigelb verquirlen und unterziehen. Puddingpulver und Mehl mischen, über die Masse sieben und unterheben. Zwei bis drei EL Apfelgelee auf den Mürbeteigboden streichen und den Biskuit darauf geben. Weitere 20 Minuten backen.

Für die Fertigstellung den ausgekühlten Biskuit einmal waagrecht durchschneiden. Für die Apfelspitzen mit zwei EL Apfelgelee die Oberseite des Biskuit-Deckels dünn bestreichen,

mit den Mandeln bestreuen und kurz trocknen lassen. Danach in zwölf bis 16 gleich große 'Spitzen' schneiden.

Auf den unteren Boden die Apfelfüllung geben. Dann 600 ml Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif fest schlagen. Mit zwei Dritteln der Sahne die gesamte Oberfläche und den Rand der Torte bestreichen.

Aus dem Rest große Tupfen am Rand der Torte aufspritzen. Nun den Guss zubereiten und in die Mitte der Torte gießen. Die Apfelspitzen mit den breiten Enden an den Rand der Torte setzen und über die Sahnetupfen legen.

Tipp: Die Torte kann man gut vorbereiten und schon einen Tag vor dem Servieren fertig stellen. Dann schmeckt sie sogar noch besser.

★ Quelle: Daheim & Unterwegs vom 15.10.2012

3.72 Apfelstreuselkuchen

TEIG

200 g Mehl
100 g Butter
2 TL Backpulver
2 EL Zucker
1 Eigelb

1 Vanilleschote
1/2 TL Zimt (gemahlen)

STREUSEL

200 g Mehl
100 g Butter
100 g Zucker
1 TL Backpulver

FÜLLUNG

1 1/2 kg Apfel, säuerliche
4 EL Zitronensaft (frisch)

1 Ei

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Zutaten für den Teig zügig verkneten. In Folie gewickelt kalt stellen.

Die Äpfel schälen und würfeln, dabei das Kerngehäuse herausschneiden.

Sofort mit dem Zitronensaft in einem Topf mischen. Wenig Wasser und die aufgeschlitzte Vanilleschote zufügen und die Äpfel bissfest garen. Das Mark der Schote in die Äpfel kratzen und den Zimt unterrühren.

Den Teig ausrollen. Eine Springform (26 cm) damit auslegen, dabei den Boden 3 cm hoch drücken. Die Äpfel darauf verteilen. Für die Streusel Butter, Ei und Zucker mischen. Ebenso Mehl und Backpulver.

Beides nun locker mit einander vermischen und zu Streuseln formen. Dabei nicht zu fest drücken. Die Butterstreusel auf dem Apfelkuchen verteilen.

Auf mittlerer Schiene 50 Minuten goldgelb backen.

Mengenangabe: 1 Rezept

★ Quelle: Internet: goccus.com

3.73 Apfeltarte

1 Grundteig für eine Tarte
4 Backäpfel

5 EL Apfelgelee oder Quittengelee

Tarteteig dünn ausrollen. Eine große Tarteform oder kleinere Portionsförmchen damit auslegen. Gebuttert müssen diese nicht sein, da der Teig genug Fett enthält. Für die kleineren Förmchen müssen die Äpfel entsprechend kleiner sein.

Äpfel schälen, mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen und in hauchdünne Scheiben schneiden.

Die Form oder Förmchen damit schuppenförmig und exakt auslegen.

Den Gelee in einem Topf erhitzen und mit einem Pinsel auf den Apfelscheiben verstreichen.

Bei ca. 200°C im vorgeheizten Backofen ca. 20-30 Minuten backen, bis die Äpfel leicht braun sind.

Lauwarm servieren.

Zusammen mit Vanille- oder Zimteis ein schönes Dessert. Die Tarte kann vorbereitet werden, dann kurz vor dem Servieren noch mal im Backofen erwärmen.

Tipp: Zusammen mit Vanille- oder Zimteis ein schönes Dessert.

3.74 Apfeltarte

TEIG

75 g Butter
150 g Zucker
1 Pkg. Vanillinzucker
1 Prise Salz
4 Eier
100 g Mehl

50 g Stärke
1 TL Backpulver
750 g Sauere Äpfel
150 g Creme fraîche

AUSSERDEM

Puderzucker zum Bestäuben

Die Butter mit 100 g Zucker, dem Vanillinzucker und dem Salz schaumig rühren. Nach und nach 2 Eier hinzufügen und unterrühren. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver mischen, sieben und unter die Masse rühren.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Masse in eine gefettete Springform (Durchmesser 28 cm) füllen und glatt streichen.

Die Apfelscheiben in Kranzform auf den Kuchen legen und leicht andrücken.

Den Kuchen in den Ofen schieben und 35 Minuten backen.

Die Creme fraîche mit den restlichen 2 Eiern sowie den übrigen Zucker verrühren. Den Guss über den Apfelkuchen geben und nochmals 25 Minuten im Backofen backen.

Den fertigen Kuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 1 Springform

★ Quelle: Internet: www.lecker-backen.de

3.75 Apfeltarte

<i>SPRING- ODER TARTEFORM VON 20 CM</i>	60 g Mehl
Etwas Butter für die Form	40 g Speisestärke
40 g Weiche Butter	1/2 TL Backpulver
75 g Zucker	250 g Säuerliche Äpfel (Cox Orange oder Boskop)
1 Pkg. Vanillezucker	100 g Creme fraîche
1 Prise Salz	1/2 EL Puderzucker
2 Eier	

Die Spring- oder Tarteform einfetten und in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 -C, Gas Stufe 2-3) vorheizen.

Die Butter mit 50 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Vanillezucker und dem Salz mit dem Handrührgerät schaumig rühren. 1 Ei hinzufügen. Mehl, Speisestärke und Backpulver miteinander vermischen, über die Masse sieben und einarbeiten.

Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Viertel in 1/2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Die Apfelscheiben fächerförmig auf dem Teig verteilen und etwas andrücken. Den Kuchen auf der zweiten Schiene von unten 20 Minuten backen.

Creme fraîche mit dem übrigen Ei, dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker glatt rühren.

Den Guss über den Apfelkuchen geben und in 15 bis 20 Minuten im heißen Backofen auf der mittleren Schiene stocken lassen.

Die Tarte nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 1 Rezept

3.76 Apfeltarte mit Rosmarin und Chili

<i>TEIG</i>	1 kg Apfel / Äpfel
100 g Butter, kalt	75 g Butter
100 g Buchweizenmehl	75 g Mandeln (gehobelt)
100 g Mehl	75 g Zucker, braun (Vollzucker)
75 g Zucker, braun (Vollzucker)	5 EL Zitronensaft (frisch)
3 EL Milch	4 EL Calvados
1 Eigelb	1 Chilischote(n) (grün)
<i>FÜLLUNG</i>	1 TL Rosmarin (frisch)

Die Butter würfeln. Mit den übrigen Zutaten schnell verkneten und in Folie gewickelt kalt stellen. Die Äpfel vierteln, das Kerngehäuse ausschneiden und in dünne Spalten schneiden, schnell mit dem Zitronensaft mischen. Die Chilischote von Samen und Scheidewänden befreien und fein hacken. Den Rosmarin ebenfalls hacken und beides mit dem

Zucker mischen.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Teig ausrollen und eine Tarteform damit auslegen. Die Äpfel schuppenförmig darauf verteilen. Mit dem Calvados beträufeln. Zunächst die Butter in Flöckchen und dann die Mandeln darauf verteilen. Zum Schluss mit der Zuckermischung bestreuen.

25-30 Minuten goldgelb backen.

Als Desserkuchen lauwarm mit Eis servieren.

Mengenangabe: 1 Rezept

★ Quelle: Internet: goccus.com

3.77 Apfelterrine

2 kg Äpfel (Braeburn)

220 g Zucker

4 Eier

170 g Butter

10 cl Calvados

Saft von 1/2 Zitrone

Utensilien:

1 Kuchenform

1 hitzebeständige Schüssel

2 Kochtöpfe

Den Ofen auf 120 Grad (Gas Stufe 4) vorheizen. Äpfel schälen und vierteln. Mit Zitrone beträufeln. In einer Kasserolle die Äpfel 10 Minuten mit dem Calvados auf niedriger Flamme kochen. Sie müssen fest bleiben. 12 Viertel für die Garnitur beiseite stellen. Die Butter bei niedriger Hitze schmelzen lassen, dabei ein kleines Stück für die Kuchenform aufbewahren.

Die Apfelstücke in eine Gratinform geben und im Ofen 30 Minuten trocknen lassen. Danach mit dem Zucker, der geschmolzenen Butter und den verquirlten Eiern mischen. Alles vorsichtig umrühren, damit die Früchte nicht zerfallen.

Diese Masse in die gebutterte Kuchenform füllen. Die übrigen Apfelstücke darauf verteilen. Die Form in ein Wasserbad stellen und bei 120 Grad (Gas Stufe 4) 40 Minuten im Ofen lassen. Garzeit überprüfen. Wenn nötig, mit Aluminiumfolie zudecken.

Genießen Sie diesen Apfelkuchen lauwarm, mit Englischer Creme oder mit Crème fraîche.

Mengenangabe: 6 Personen

★ Quelle A La Carte - Kochen mit ELLE 2.0 CD-ROM

Dauert ca. 1 Std. 25 Min.

Garzeit 1 Std.

Zubereitungszeit 25 min.

3.78 Apfeltorte

TEIG

250 g Mehl
125 Zucker
1 Ei
150 g Butter

150 g Butter
125 g Zucker
1 Pkg. Vanillinzucker
1 Ei
1 Unbehandelte Zitrone; die Schale

BELAG

7-8 Saure Äpfel
1 Zitrone; den Saft

100 g Mehl
1/4 l süße Sahne
1 EL Zucker
100 g Gehobelte Mandel

Mürbteig zubereiten kaltstellen auswellen. Springform, mit Rand 3 cm Geschälten Äpfel geviertelt (ohne Kerngehäuse) mit Zitronensaft beträufeln. Äpfel kranzförmig auf Boden verteilen.

Butter, Zucker, Vanillin, Ei Zitronenschale gut schaumig schlagen. Mehl zugeben unterrühren, Sahne steif schlagen und unter die Masse heben, auf die Äpfel streichen, mit Zucker und Mandelblättchen bestreuen, vorgeheizt bei 175° ca. 60 Minuten backen, in der Form erkalten lassen.

WICHTIG!!! Hier ein ganz toller Apfelkuchen aus dem Zwergenstübchen Buch Bäckerei. Aber bitte in der Form erkalten lassen, weil der Kuchen ziemlich empfindlich ist, aber oberlecker.

Mengenangabe: 1 Rezept

3.79 Apfeltorte mit Cidre und Eierlikör

Für den Boden

250 g Mehl
100 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
100 g flüssige Butter
1 Ei

1.5 kg Äpfel
1 Zitrone, Saft von
1 Flasche Cidre (750 ml)
200 g Zucker
2 Pkg. Vanillepuddingpulver
500 ml Sahne
2 Pkg. Sahnesteif
2 Pkg. Vanillezucker
150 ml Eierlikör

Für den Belag

1 Pkg. Vanillesoßenpulver (ohne Kochen)

Alle Zutaten für den Boden zu einem glatten Teig verkneten und diesen ca. 30 Min. kalt stellen.

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Äpfel schälen, entkernen und grob raspeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Eine Springform (Ø 26 cm) fetten. Teig rund (Ø 32 cm) ausrollen, in die Form legen und einen Rand hochziehen. Cidre mit dem Zucker aufkochen. Puddingpulver mit 6-8 EL Wasser glattrühren, in den Cidre rühren, nochmals kurz aufkochen lassen. Apfelraspel gut ausdrücken und auf dem Teigboden verteilen. Die

Cidre-Masse darauf gießen. Im Ofen ca. 60 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und kalt stellen.

Den Kuchen aus der Form lösen. Sahne langsam mit Sahnesteif steif schlagen, dabei den Vanillezucker einrieseln lassen. Die Schlagsahne auf die Cidre-Creme streichen. Den Eierlikör in eine hohe Rührschüssel geben und mit dem Soßenpulver kräftig durchschlagen. Die Eierlikörsoße über die Sahne gießen. Torte evtl. mit Pistazien und Minze verzieren. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Mengenangabe: 16 Stücke

★ Quelle: Lisa Kochen & Backen 09/2007

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

pro Stück ca.: 310 kcal; E 3 g, F 7 g, KH 52 g

3.80 Apfelweinkuchen vom Blech

FÜR DEN KNETTEIG

300 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
1 TL Backpulver
150 g Zucker
1 Pkg. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
150 g Butter oder Margarine

FÜR DIE APFELFÜLLUNG

1 kg Säuerliche Äpfel

1 Zitrone; den Saft
3 Pkg. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
150 g Zucker
2 Pkg. Vanillin-Zucker
500 ml (1/2 l) Weißwein
500 ml (1/2 l) Apfelsaft

FÜR DEN WEINGUSS

3 Pkg. Tortenguss, klar
100 g Zucker
375 ml (3/8 l) Weißwein
300 ml Klarer Apfelsaft

Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eier und Butter oder Margarine hinzufügen.

Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech (30 x 40 cm) ausrollen. Einen Backrahmen darumstellen. Das Backblech in den Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt) Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 15 Min.

Für die Füllung die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln.

Aus Pudding-Pulver, Zucker, Vanillin-Zucker, Wein und Apfelsaft nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten (aber mit den hier angegebenen Zutaten). Die Apfelwürfel sofort unterrühren und die Masse auf dem vorgebackenen Boden glattstreichen. Das Backblech wieder in den Backofen schieben, bei gleicher Herdeinstellung noch etwa 35 Minuten backen.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen.

Den Weinguss aus Tortenguss, Zucker, Wein und Apfelsaft nach Anleitung auf dem Päckchen zubereiten. Über den erkalteten Apfelkuchen geben. Kalt stellen. Backrahmen mit Hilfe eines Messers lösen, vorsichtig entfernen.

Den Kuchen mit Sahnerosetten verzieren. Für Kinder den Kuchen nur mit Apfelsaft zubereiten.

Mengenangabe: 1 Blech

★ Quelle: Dr. Oetker Modekuchen vom Blech

Zubereitungszeit: 60 Min.

6046 kcal / 25319 kJ; E 52 g, F 143 g, KH 969 g

3.81 Apple Pie

FÜR DEN TEIG

350 g Weizenmehl

Salz

160 g Butter

35 g Schweineschmalz

Wasser

175 g Zucker

1/2 TL Salz

1/2 TL Zimt

1 Msp. Muskatnuss

1 1/2 TL Weizenmehl

6 Säuerliche Äpfel

30 g Butter

FÜR DIE FÜLLUNG

Aus den Zutaten einen Teig kneten und diesen in Klarsichtfolie eingeschlagen. Für eine Stunde in Kühlschrank ruhen lassen. Danach eine Springform mit einer Hälfte des Teigs auslegen und die andere Hälfte in dem entsprechenden Durchmesser auf etwas Mehl ausrollen.

Zucker, Salz, Zimt, Muskatnuss und Mehl gut vermischen. Äpfel waschen, entkernen, vierteln und in kleine Scheiben schneiden, zusammen mit der Gewürz-Mehlmischung auf dem Teigboden verteilen. Butter in Flöckchen darauf verteilen. Teigplatte darüber legen und mit der Gabel einige Male einstechen.

Im Backofen zuerst 10 Minuten bei 220 Grad Celsius backen, dann für weitere 30 bis 40 Minuten die Hitze auf 180 Grad Celsius reduzieren. Apfelkuchen noch warm mit Vanilleeis servieren.

Mengenangabe: 1 Pie

★ Quelle: Harry und Sally

3.82 Bayerische Apfeltorte

125 g Margarine

125 g Zucker

1 Pr. Salz

abgeriebene Schale 1/2 Zitrone

2 Eier

150 g Mehl

50 g Mondamin

2 gestr. TL Backpulver

500 g geschälte Äpfel

Zucker zum Bestreuen

Margarine, Zucker, Salz und Zitronenschale schaumig rühren, nacheinander die Eier und das gesiebte Mehl-, Mondamin- und Bachpulvergemisch darunterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform füllen, mit geschälten fächerartig eingeschnittenen Äpfeln belegen, bei Mittelhitze etwa 35-40 Minuten backen und anschließend mit Zucker bestreuen.

Mengenangabe: 1 Torte

3.83 **Beschwipster Apfelkuchen mit Mandeln und Calvados**

FÜR 1 SPRINGFORM (26 CM)

1 Unbehandelte Zitrone
250 g Butter
500 g Mehl
250 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
3 Eier

75 g Saure Sahne
40 ml Calvados (franz. Apfelbranntwein)
1 kg Säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
Mehl für die Arbeitsfläche
100 g Gehackte Mandeln
250 g Sahne

Die Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. 200 g Butter in kleine Stücke schneiden, mit dem Mehl, 200 g Zucker, dem Vanillezucker, den Eiern, der sauren Sahne, 2 cl Calvados und der Zitronenschale mit kalten Händen zu einem Mürbeteig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 1 Stunde kühl stellen.

Die Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel in Stücke schneiden. In einem Topf 500 ml Wasser erwärmen. Den restlichen Zucker hinzufügen und die Apfelstücke darin etwa 5 Minuten weich dünsten. Abgießen und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Eine Springform mit der restlichen Butter einfetten. Die Hälfte des Teigs auf der bemehlten Arbeitsfläche etwas grösser als die Form ausrollen und in die Kuchenform legen, dabei einen Rand formen.

Die Apfelstücke mit den Mandeln und dem restlichen Calvados vermischen und auf dem Teig verteilen, den überstehenden Teigrand über die Füllung klappen. Die zweite Hälfte des Teigs in Größe der Springform ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Als Deckel auf die Apfelfüllung legen und leicht andrücken.

Den Apfelkuchen im Backofen auf der mittleren Schiene 30 bis 40 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und zum Kuchen reichen.

Mengenangabe: 1 Rezept

★ Quelle: Lafer!Lichter!Lecker!; Zabert Sandmann

3.84 **Birnenkuchen (Tarte aux poires)**

FÜR DEN MÜRBETEIG

250 g Mehl
 150 g Butter
 1 Eigelb
 2 EL Zucker
 1 Pkg. Vanillezucker
 1 Prise Salz
 2 EL Kaltes Wasser

FÜR DEN BELAG

6 Nicht zu reife Birnen

FÜR DIE CREME

2 Eier
 150 g Sahne
 2 EL Crème fraîche
 2 Pkg. Vanillezucker
 2 EL Zucker

Zunächst einen Mürbeteig herstellen: Mehl, Butterstückchen, Zucker und Salz mit den Fingerkuppen mehrere Minuten lang sorgfältig durchmischen. Dann Eigelb und Wasser untermengen, bis eine homogene Masse entsteht. Eine Kugel formen. Auf Backpapier etwas größer ausrollen, als der Durchmesser des Obstkuchenblechs ist. Mit dem Papier aufs Blech legen. Mit der Hand in Form bringen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals leicht einstechen. Den Rand nach oben mit der Gabel andrücken. Das Blech mit dem Teig zum Ruhen eine gute halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit: Die Birnen schälen, der Länge nach halbieren, entkernen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Auf dem Boden fächerförmig verteilen. Die Form in den vorgeheizten Backofen (200° C) stellen.

Für die Crème: Eier, Vanillezucker und Zucker zunächst schaumig rühren. Dann Crème fraîche und Sahne unterrühren. Nach zirka 15 Minuten, wenn die Birnen fast gar sind, die Crème mit einem Löffel gleichmäßig verteilen. Kuchen noch etwa 20 Minuten weiterbacken.

Lauwarm schmeckt die Birnentarte am besten.

Mengenangabe: 4 Portionen

★ Quelle: tour.ard.de/

3.85 Birnenkuchen (Torta Di Pere)

1 kg Birnen
 3 EL Maraschino
 3 EL Zucker
 3 EL Butter
 Semmelbrösel

RUEHRTEIG

250 g Butter
 4 Eier
 250 g Zucker
 350 g Mehl
 1 TL Backpulver

Die Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, quer in Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Maraschino beträufeln und mit Zucker bestreut marinieren.

Für den Teig die zimmerwarme Butter mit Eiern und Zucker in der Küchenmaschine mindestens 15 Minuten rühren, damit eine luftige helle Masse entsteht. Rasch das Mehl mit dem Backpulver einarbeiten. Die Birnen in diesen Teig mischen. In eine gebutterte, mit Bröseln ausgestreute Form füllen.

Bei 190 Grad etwa 50-60 Minuten backen. Die Oberfläche darf ruhig dunkle Stellen zeigen, sollte nicht zu blond wirken. Die Garheit des Kuchens mit der Nadel (Stäbchen) testen.

TIP: Nach demselben Rezept kann man auch einen wunderbaren Apfelkuchen zubereiten, allerdings sollte man die Apfelscheibchen zuvor in etwas Butter mit Zucker dünsten.

Mengenangabe: 1 Springform von 26 cm

3.86 Brombeer- und Apfelkuchen (American Pie)

1 x Zutaten für den Teig; siehe Mürbeteig	schnitten
50 g Butter, zusätzlich etwas zum Einfetten	1 geh. EL Ingwerstange; gewürfelt
100 g Zucker, zusätzlich etwas zum Bestreuen	Etwas Ingwersirup
	150 g Brombeeren
2 groß. Bramley-Äpfel, ohne Kerne	1 groß. Ei; geschlagen
und in 16 Stücke geschnitten	1/2 TL Zimt
4 Cox-Äpfel, ohne Kerne und in 8 Stücke ge-	

Zunächst müssen Sie den Kuchenteig zubereiten. Wickeln Sie anschließend den fertigen Teig in Frischhaltefolie und legen ihn für ungefähr eine halbe Stunde in den Kühlschrank. Heizen Sie nun den Ofen auf 180°C bzw. Gasstufe 4 vor. Erhitzen Sie die Butter und den Zucker in einer Pfanne. Ist die Butter zerlaufen ist, fügen Sie die Äpfel, die Ingwerzweige und etwas Ingwersirup hinzu. Kochen Sie alles langsam für ca. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel auf und füge dann die Brombeeren hinzu. Rühren Sie alles gut um und köcheln das Obst für ca. fünf Minuten ohne Deckel weiter.

Während das Obst kocht, können Sie sich wieder um den Kuchenteig kümmern. Holen Sie ihn aus dem Kühlschrank heraus und bestreuen Sie nun Ihre Arbeitsfläche mit etwas Mehl. Schneiden Sie den Teig in zwei Hälften und rollen ihn circa 1 cm dick aus. Fetten Sie nun eine flache, 26 cm große Pastetenform ein.

Gießen Sie das Obst durch einen Sieb ab und bewahren Sie den Obstsaft auf. Jetzt legen Sie das Obst in die Form, so dass Sie einen kleinen Hügel in der Mitte bilden. Beträufeln Sie das Obst mit der Hälfte des Saftes. Bestreichen Sie den Teigrand mit dem geschlagenen Ei. Rollen Sie nun das zweite Stück Teig aus, so wie Sie es auch mit der anderen Hälfte gemacht haben. Legen Sie die zweite Teighälfte auf das Obst - quasi als Deckel. Achten Sie darauf, dass der Teig in die Form passt und drücken Sie die Enden des Teiges fest zusammen. Bestreichen Sie die Oberfläche mit dem Rest des Eis und bestreuen alles großzügig mit Zucker und Zimt. Schneiden nun mit einem Messer kleine Schlitz in den Kuchen.

Legen Sie den Kuchen schließlich auf das Backblech und schieben ihn für ca. 55 bis 60 Minuten in den Ofen bis er gold-braun und knusprig gebacken ist. Bevor Sie den Kuchen servieren, geben Sie einen Klecks Vanillepudding darüber - köstlich!

Mengenangabe: 6-8 Personen

★ Quelle: Jamie Oliver

3.87 Bunt es Apfeltörtchen

250 g Zucker	200 g geraspelte Schokolade
150 g Margarine	3 EL Preiselbeermarmelade
3 Eier	etwas Zimt, Zucker, Vanillemark
230 g Mehl	ggf. gemahlene Mandeln (je nach Geschmack)
1 TL Backpulver	
2 groß. grüne Äpfel, mind.	

Zucker, Margarine und Eier in einer Schüssel verrühren. Anschließend Mehl und Backpulver dazugeben und einarbeiten. Ein Drittel des Teigs in eine gefettete runde Tortenform geben. Die Äpfel schälen, entkernen, in Würfel schneiden und auf dem Teig verteilen. Danach mit Zimt, Zucker und Vanillemark bestreuen. 150 g der geraspelten Schokolade und die Preiselbeermarmelade obenauf geben. Wer mag, kann gemahlene Mandeln darüber streuen.

Dann alles mit dem Rest des Teiges bedecken. Den Kuchen bei 170 Grad etwa 30 Minuten backen. Die restlichen Schokoladenraspeln auf den Kuchen streuen und weitere fünf Minuten backen. Dieser Kuchen schmeckt am besten, sagt Wettbewerbs-Teilnehmerin Asa, wenn er noch heiß, mit viel Schlagsahne und einer Kugel Vanilleeis gegessen wird.

★ Quelle: Daheim & Unterwegs vom 15.10.2012

3.88 Cantinetta Antinori - Rustikaler Apfelkuchen Torta di Mele della Fattoressa

5 Äpfel	0.5 TL Geriebene Zitronenschale
6 EL Mehl	1 TL Backpulver
50 g Zerlassene Butter	1 TL Vanillezucker
3 Eier	0.5 TL Zimt
6 EL Zucker	2 EL Vinsanto

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Zerlassene Butter, Zimt und geriebene Zitronenschale hinzufügen. Mehl mit Backpulver vermischen und zusammen mit dem Vinsanto vorsichtig unter die geschlagenen Eier heben. Äpfel darunter mischen und in einer gefetteten Backform im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten bei 200°C backen.

Mengenangabe: 6 Personen

3.89 Chilenische Apfeltarte

675 g Säuerliche Äpfel (Golden Delicious, Granny Smith, Cox Orange)	120 ml Milch 3 groß. Eier 50 g Grob gehackte Walnüsse
100 g Zucker	400 g Gesüßte Kondensmilch; Milchmädchen
70 g Weizenmehl Type 405	1 TL Vanilleextrakt
1 TL Backpulver	Zimtpulver; zum Bestreuen
1 Zitrone: Schale abgerieben	

Den Ofen auf 175°C vorheizen. Eine große Quicheform (meine hat am Boden einen Durchmesser von 28 cm) gut buttern.

Die Äpfel vierteln, entkernen, schälen und in Scheibchen schneiden. Die Äpfel mit der Hälfte vom Zucker mischen.

Mehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben. Die Zitronenschale, restlichen Zucker, die Milch und 1 Ei zugeben und alles zu einem Teig verschlagen. Die Apfelscheiben zugeben und alles vermischen. Die Masse in die Tarteform füllen, dabei die Apfelstücke gleichmäßig verteilen. Die Walnüsse gleichmäßig darüberstreuen.

In einer mittleren Schüssel die gesüßte Kondensmilch, die restlichen 2 Eier und die Vanilleessenz verschlagen. Den Guss über den Äpfeln verteilen und die Oberfläche der Tarte mit Zimtpulver bestreuen. Im obersten Drittel des Backofens etwa 45 Minuten (Petra: 50-55 Minuten) backen, bis die Oberfläche gebräunt ist und der Kuchen durch ist.

Die Tarte aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. In Stücke schneiden und lauwarm oder bei Raumtemperatur servieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

★ Quelle: The South American Table

3.90 Crêpe Suzette Marrakech mit Kandierte Rosen

<i>CREPES</i>	1 TL Puderzucker
1/2 Orange, unbehandelt	1 Msp. Vanillemark
3 Eier	2 EL Zucker
300 ml Milch	40 g Butterflöckchen, kalt
100 g Mehl	20 ml Orangenlikör
50 g Butter, flüssig, warm	2 Rosen, kandiert, essbar
Butter für die Pfanne Salz	1 Granatapfel
<i>ORANGEN</i>	100 g Pistazien
7 Orangen	Apfelkuchengewürz

Crêpes: Die Schale der Orange abreiben. Eier, Milch, Mehl, Salz, Orangenschale und Butter zu einem glatten Teig verrühren, durch ein Sieb gießen und 30 Minuten ruhen lassen.

Orangen: Drei Orangen mit einem Messer schälen, so dass auch das Weiße entfernt ist und die Filets heraus lösen. Den Saft der filetierten Orangen ausdrücken und den Saft der

anderen Orangen hinzufügen. In einer Pfanne den Puderzucker hell karamellisieren. Mit dem Orangensaft ablöschen, das Vanillemark mit dem Zucker hinzufügen und bei kleiner Hitze um ein Drittel einreduzieren. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Butter in kleinen Flöckchen hinein rühren, die Orangenfilets und eine Messerspitze Apfelkuchengewürz hinein geben und darin erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen.

In einer beschichteten Pfanne etwas Butter erhitzen und aus dem Crêpeteig nacheinander acht dünne Pfannkuchen backen. Die Crêpes zu Dreiecken zusammenfalten, in die Soße legen, dabei einmal wenden. In einer Kelle den Orangenlikör anzünden und über die Crêpes gießen. Auf warmen Tellern anrichten.

Auf warmen Tellern anrichten und mit den kandierten Rosen, einigen Granatapfelkernen und Pistazien garnieren. Nach Belieben eine Nocke Pistazieneis daneben anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

★ Quelle: www.zdf.de, Lanz kocht 04.10.2011, Alfons Schuhbeck

3.91 Dansk Æble Kage (Dänischer Apfelkuchen)

1 kg Äpfel (z.B. Boskop)	200 g Paniermehl
80 g Zucker	75 g Butter oder Margarine
Etwas Wasser	4 groß. Makronen, oder 8 kleine
1 Vanilleschote	Schlagsahne
100 ml Zucker	Gelee zum Garnieren

Klassisches dänisches Dessert mit verwirrendem Namen: Denn beim "Æblekage" handelt es sich nicht um einen gebackenen Apfelkuchen, sondern um einen Nachtisch aus Apfelmus.

Die gekochten Äpfel mit etwas Wasser und der Vanilleschote zu Mus kochen. Vom Feuer nehmen, Zucker zugeben und abkühlen lassen. Zucker und Paniermehl mischen und in der Butter goldbraun rösten. Pfanne vom Feuer nehmen und die zerdrückten Makronen zugeben. Lagenweise in eine Schüssel füllen - mit der Paniermehlmischung beginnen und abschließen. Mit Schlagsahne und Gelee garnieren.

Variationen:

Gebackener Apfelkuchen:

Apfelmus und Paniermehlmischung abwechselnd in eine feuerfeste Form füllen; als letzte Schicht Paniermehlmischung; darüber Butterflöckchen verteilen. 20 Minuten bei 200 Grad backen. Noch warm mit Schlagsahne servieren.

Schneller Apfelkuchen:

Grob geriebene Äpfel mit etwas Zucker mischen und lagenweise mit der Paniermehlmischung in eine Schüssel geben. Geraspelte Nüsse über den Apfelkuchen streuen, mit Sahne verzieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

★ Quelle: Hannes Bloch: Aus Großmutter's Küche.

3.92 Dinkel-Apfelkuchen

550 g Dinkelmehl	(es geht auch eine Mischung)
2 EL Öl	50 g gehackte Nüsse
50 g Zucker	50 g gehackte Mandeln
1 EL Apfelkraut	50 g Kokosraspeln
1 EL Obstessig	5 EL Gelierzucker
1 Pkg. Vanillinzucker	1 TL Zimt
1 EL Cognac oder Rum	
1/2 Pkg. frische Hefe	<i>Streusel:</i>
250 l lauwarme Milch / es geht auch mit	200 g Butter oder Margarine
Wasser	200 g Zucker
1 g Salz	1 Ei
<i>Füllung:</i>	350 g Dinkelmehl
1250 g gewürfelte Äpfel	2 TL Backpulver
(z. B. Boskop oder eine	1 Pkg. Vanillinzucker
andere säuerliche Sorte)	1 Prise Salz
100 g Rosinen oder Korinthen	2 EL Milch oder Sahne

Die Hefe mit etwas Zucker (1-2 El.) in der Milch aufgehen lassen. Alle anderen Zutaten in eine Rührschüssel geben, mit der Hefemilch verrühren. Der Teig muss solange geknetet werden, bis er glatt ist. Zum Schluss mit etwas Mehl abstäuben, damit er nicht mehr klebt. Dann etwa eine Stunde ruhen lassen.

Füllung: Die Äpfel schälen, würfeln, dann mit Gelierzucker bestreuen. Kurz umrühren, ca. drei bis vier Minuten bei 600 Watt in der Mikrowelle andünsten. Dann die übrigen Zutaten unterrühren.

Streusel: Alle Zutaten zu Streuseln in einer Rührschüssel verkneten (am besten geht es mit den Händen).

Den aufgegangenen Hefeteig ausrollen und auf ein Backblech geben. Falls es ein sehr flaches Blech ist, einen Metall- oder Papprand anbringen. Die Füllung darauf verteilen, darüber die Streusel geben und nochmals 20 bis 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend 30 bis 40 Minuten bei 170 Grad auf der mittleren Schiene backen.

Bei Umluftherden reichen 150 bis 160 Grad und ca. 30 Minuten.

Nach dem Auskühlen den Apfelkuchen in Stücke schneiden und mit Sahnetupfern und getrockneten Apfelringen garnieren.

★ Lokalzeit Münsterland Kuchenbuffet

3.93 Dinkel-Apfelkuchen

1.5 kg säuerliche Äpfel	1 Prise Salz
1 Zitrone, Saft	6 Eier
200 g Marzipan-Rohmasse	400 g Dinkelmehl
350 g weiche Butter	1 Pkg. Backpulver
250 g Zucker	150 g Aprikosenkonfitüre
Vanillezucker	

Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Den Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Die Marzipan-Rohmasse klein reiben. Die Butter mit den Rührbesen des Handrührgerätes cremig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Salz und Marzipan unterrühren. Die Eier einzeln zugeben, unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, über die Eimasse sieben und unterrühren. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Dicht mit den Apfelspalten belegen. Im Ofen 25-30 Minuten backen. Die Aprikosenkonfitüre erwärmen und den noch warmen Apfelkuchen damit bepinseln, evtl. noch mit Puderzucker bestreuen.

Mengenangabe: 1 Blech

★ Quelle: meine LandKüche 4/2010:

3.94 Dippekuche nach Vincent Klink

150 g Kartoffeln	100 g grobe Mettwurst
1 Eigelb	1 EL Butterflöckchen
1 fein gehackte Schalotte	Salz, Pfeffer
1 altbackenes Brötchen	Muskat
1 EL geräucherte Speckwürfel	Butter
1 Bd. Petersilie	

Kartoffeln schälen und nicht zu fein raspeln. Brötchen in etwas Wasser einweichen, dann gut ausdrücken und mit Eigelb und Schalotte zu den Kartoffeln geben, mit Muskat und Pfeffer würzen.

Tartelettformen mit etwas Butter fetten, etwas Kartoffelmasse einfüllen und verstreichen. Obenauf kommen dünne Scheiben Mettwurst und Speckwürfel und viel gehackte Petersilie. Dann wieder mit einer Kartoffelschicht bedecken. Butterflocken obenauf geben und im Ofen bei 200 Grad 15 Minuten backen.

Dies ist ein Rezept für den kleinen Haushalt, im Original wird ein Vielfaches der Menge schichtweise in große Formen gefüllt. Oder man füllt alles in eine Apfelkuchenform. Je flacher und dünner, umso kürzer die Garzeit.

Mengenangabe: 1 Rezept

★ Quelle: Koch-Kunst mit Vincent Klink, 21.11.2007

3.95 Elsässer Apfelkuchen - Torta alsaziana

250 g feiner Zucker	5 EL Milch
4 Eier	2 EL Sahne
120 g Butter, in Stücke geschnitten, und etwas Butter zum Einfetten	4 Äpfel
250 g Mehl und etwas Mehl zum Bestäuben	1 Zitrone, Saft von

100 g Zucker und 1 Ei in einer Schüssel schaumig rühren. Die Butter unterrühren. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und eine Vertiefung in die Mitte drücken. Die Buttermasse hineingeben. Die Zutaten mit den Fingerspitzen vermengen, dann zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie eingeschlagen 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Eine Obstkuchenform mit Butter einfetten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kreisrund ausrollen und die vorbereitete Form damit auskleiden. Kalt stellen. Restliche Eier und restlichen Zucker in einem Topf verquirlen. Milch und Sahne mischen und in die Eiermasse rühren. Bei kleiner Hitze rühren, bis die Creme glatt und dicklich ist. Den Topf vom Herd nehmen. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und den Teigboden damit auslegen. Mit Zitronensaft beträufeln, die Creme darüber gießen und 30 Minuten backen. 15 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen.

Mengenangabe: 6 Personen

★ Quelle: Der Silberlöffel

3.96 **Elsässischer Apfelkuchen nach Art der Straßburger Großmutter**

1 Pkg. Blätterteig tief gefroren	3 EL Zucker
4 Äpfel (evtl. mehr)	(Süßmäuler nehmen mehr, Kalorienbewusste etwas weniger)
2 Eier	4 EL Milch (evtl. mehr)
1/4 l Sahne	

(Mengen bezogen auf ein normales Kuchenblech 30x40 bzw. rund Durchmesser 30/32).
Kuchenblech einfetten - Teig druff - Äpfel druff. Die Mischung Eier/ Sahne/Milch/Zucker kurz aufschlagen und darüber gießen. Backofen ca. 200°, 45 bis 60 Minuten, am besten manchmal nachsehen.

Wer mag streut kurz vor Ende der Backzeit noch Hagelzucker, Mandelsplitter, Rosinen oder anderes Kalorienhaltiges darüber.

Mengenangabe: 1 Keine Angabe

★ Quelle: daheimunterwegs vom 12. August 2005

3.97 **Feiner Apfelkuchen**

FÜR DIE FÜLLUNG

75 g Zucker
 1 EL Abgeriebene Zitronenschale (un-
 handelt)
 3 EL Zitronensaft
 1 Zimtstange
 500 g Säuerliche Äpfel

FÜR DEN TEIG

200 g Weiche Butter

150 g Zucker,

4 Eier

1 EL Abgeriebene Zitronenschale (un-
 handelt)

200 g Mehl

AUSSERDEM

Fett und 2 EL Semmelbrösel für die Form

1-2 EL Puderzucker zum Bestäuben

Für die Füllung 200 ml Wasser mit dem Zucker, Zitronenschale, Zitronensaft und der Zimtstange aufkochen, den Herd ausschalten.

Die Äpfel schälen, entkernen, in Spalten schneiden und sofort in den Zitronensud geben. Wieder aufkochen, die Äpfel zugedeckt etwa 2 Minuten köcheln lassen. Auskühlen lassen. Für den Teig die Butter und den Zucker schaumig rühren. Eier und Zitronenschale, zuletzt das Mehl unterrühren.

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Eine 24 cm große Springform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.

Die Hälfte des Teiges in der Form glattstreichen. Die Äpfel gut abtropfen lassen, ohne die Zimtstange auf dem Teig verteilen, den restlichen Teig darüberstreichen.

Den Kuchen auf der untersten Schiene im Ofen etwa 40 Minuten backen. Zum Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Mengenangabe: 12 Stücke

Vorbereitungszeit: ca. 30 Min.

Backzeit: ca. 40 Min.

pro Stück etwa: 330 kcal

3.98 Feuiger Apfelkuchen mit Gewürz-Pecannüssen und Karamell-Chiliglasur

GEWÜRZ-PECANNÜSSE

100 g Ganze Pecannüsse
 1 Eiweiß, schaumig geschlagen
 2 EL Brauner Zucker
 1/2 TL Gemahlener Zimt
 1/4 TL Cayennepfeffer

KUCHEN

200 g Weizenmehl Type 405
 2 TL Zimt
 3/4 TL Backpulver
 1/2 TL Gemahlene Muskatnuss

1/2 TL Salz

1/2 TL Gemahlener Ingwer

1/4 TL Cayennepfeffer

180 ml Pflanzenöl

150 g Brauner Zucker

60 ml Saure Sahne

2 groß. Eier

1 Vanilleschote: Mark; oder

1 EL Vanilleextrakt

225 g Apfelwürfelchen von knapp 1 cm
 Kantenlänge

-(Granny Smith)	75 g Butter
<i>KARAMELL-CHILIGLASUR</i>	3 groß. Eigelb
150 g Brauner Zucker	1/2 TL Cayennepfeffer (eher mehr)
3 EL Milch	<i>DAZU</i>
3 EL Schlagsahne	Vanilleeis

Für die Gewürz-Pecannüsse den Backofen auf 175°C vorheizen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen. Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und die Pecannüsse in einer Lage auf der Alufolie verteilen. Etwa 10 Minuten unter mehrmaligem Wenden backen, bis die Nüsse trocken sind. Die Nüsse können bis zu 3 Tage im Voraus gemacht und in einer fest schließenden Dose aufbewahrt werden.

Für den Kuchen den Backofen auf 190°C vorheizen.

Eine Rundform buttern und bemehlen.

Die trockenen Zutaten Mehl, Zimt, Backpulver, Muskatnuss, Salz, Ingwer und Cayennepfeffer in einer mittelgroßen Schüssel vermischen. Öl, braunen Zucker, saure Sahne, Eier und Vanille verrühren. Die trockenen Zutaten zugeben und gerade eben vermischen. Die Apfelstückchen unterheben. Den Teig in die Form füllen.

Den Kuchen auf der zweituntersten Schiene etwa 40 Minuten backen (Stäbchenprobe). Auf einem Rost etwa 10 Minuten abkühlen lassen, dann auf eine Platte stürzen.

Währenddessen für die Glasur alle Zutaten in einem schweren Topf verrühren und auf mittlerer Hitze so lange rühren, bis die Mischung eindickt und einen Holzlöffel überzieht. Die Mischung darf nicht kochen. Die Glasur durch ein Sieb in ein Kännchen gießen. Gut 100 ml der Glasur über den warmen Kuchen gießen, den Kuchen dann erkalten lassen.

Den Kuchen in Scheiben schneiden und auf Portionstellern anrichten. Eine Kugel Vanilleeis sowie einige Pecannüsse dazugeben und alles mit der Sauce übergießen.

Wenn der Kuchen im Voraus gemacht wird, sollte man die Glasur im Kühlschrank aufbewahren und vor dem Servieren wieder etwas erwärmen.

Mengenangabe: 8 Portionen

★ Quelle: FIREFLY GRILL in Nashville

3.99 Flambierter Apfelkuchen

275 g Mehl	1 Pkg. Vanillinzucker
100 g Puderzucker	1 Msp. gemahlene Nelken
150 g Butter	1 kg Apfel
1 Ei	125 g Aprikosenmarmelade
50 g Walnusskerne	1 Weinglas Calvados (französischer Apfelbrandwein) oder Weinbrand.
1 TL Zimt	
1 unbeh. Zitrone, Saft und abger. Schale von	

Mehl in eine Schüssel sieben. Puderzucker, geschmeidige Butter und das Ei zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Alu- oder Frischhaltefolie wickeln und für 2

Std. in den Kühlschrank legen.

Walnüsse reiben. Zimt, Zitronenschale, Vanillinzucker und Nelken mit den Nüssen mischen. Äpfel schälen, Gehäuse entfernen, in Schnitze schneiden und in den Zitronensaft legen.

Gekühlten Teig zu einem Rechteck in der Größe des Blechs ausrollen. Teig ums Nudelholz schlagen und das Backblech damit auskleiden.

Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Nussmischung darauf verteilen und mit Apfelschnitzen belegen. Den Apfelkuchen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) auf der mittleren Schiebeleiste circa 35 Minuten backen.

Die Aprikosenmarmelade unter Rühren erwärmen. Den fertig gebackenen Apfelkuchen, solange er noch warm ist, mit erwärmter Aprikosenmarmelade bepinseln. Calvados oder Weinbrand in eine Schöpfkelle oder Butterpfännchen geben, über einer Flamme erwärmen und anzünden. Den brennenden Alkohol über den Apfelkuchen gießen und sofort servieren.

Mengenangabe: 9 Stücke

★ Quelle: Burda Rezepte

pro Stück ca.: 460 kcal / 1925 kJ

3.100 Frankfurter Apfelkuchen

TEIG

300 g Mehl
1 Eigelb
200 g Zucker
Paniermehl
1/2 Unbehandelte Zitrone; abgeriebene Schale
Salz
200 g Butter

BELAG

1 1/2 kg Saure Äpfel

CREME

1/4 l Milch
1/4 l Sahne
150 g Zucker
3 Eigelb
1/2 Vanillestange, ausgekratztes Mark
30 g Stärkemehl

Mehl in Schüssel streuen, in die Mitte eine Vertiefung formen und Eigelb, Zucker, Zitronenschale und Salz hineingeben. Butterflöckchen auf dem Rand verteilen.

Alles von außen nach innen gut verarbeiten, danach 1 Std. kühl stellen. Eine Hälfte des Teigs in einer gefetteten Springform auslegen, mit der anderen den Rand auskleiden. Boden mit Paniermehl bestreuen und dicht mit geschälten und geviertelten Äpfeln belegen.

CREME: 3/4 der Milch, Sahne, Zucker und Vanillemark aufkochen. Stärke und Eigelb mit der restlichen Milch verrühren, in die kochende Flüssigkeit gießen und dick kochen lassen. Ständig rühren! Heiß auf den Apfelkuchen gießen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C rund 1 Std backen.

Mengenangabe: 1 Kuchen

★ Quelle: hessentext

3.101 Fruchtiger Apfel-Birnen-Scheiterhaufen auf Kardamomsahne*SCHEITERHAUFEN*

2 EL Rosinen
 1-2 EL Rum
 1 Apfel
 1 Birne
 1-2 EL Zucker
 1/4 TL Apfelkuchengewürz
 1 EL Butter
 2-3 EL Apfelsaft
 2-3 Milchbrötchen
 2 EL Mandelblättchen, geröstet
 Puderzucker zum Bestäuben
 Butter für die Form

6 Eier
 120 g Milch
 120 g Sahne
 20 g Zucker
 1 EL Rum
 1/2 Schote Vanille

ANRICHTEN

2 Äpfel, z. B. Elstar
 2 EL Puderzucker
 1 EL Butter
 150 ml Himbeersauce
 100 g Schlagsahne
 Kardamom aus der Mühle

EIERMILCH

Scheiterhaufen: Die Rosinen mit dem Rum in einem Schälchen mischen. Den Apfel und die Birne schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch in drei bis vier Millimeter große Würfel schneiden. Die Butter bei milder Temperatur in einer Pfanne erhitzen und die Apfel- und Birnenwürfel darin bei milder Hitze mit dem Zucker, dem Apfelkuchengewürz und dem Apfelsaft zwei Minuten braten. Die Milchbrötchen in fünf Millimeter dicke Würfel schneiden und mit den Apfel- und Birnenwürfel, Mandelblättchen und Rosinen vermischen.

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Eiermilch: Ein Ei mit weiteren fünf Eigelben, Milch, Sahne, Zucker, Rum und ausgekratztem Mark der Vanilleschote verquirlen.

Vier ofenfeste Portionsauflaufförmchen von je circa 200 Millimeter Inhalt mit Butter einpinseln. Die Brötchenmischung dreiviertel hoch hinein füllen und die Eiermilch darüber verteilen. Den Scheiterhaufen im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten backen. Danach herausnehmen und mit Puderzucker bestäuben.

Anrichten Die Äpfel vierteln, das Kernhaus entfernen und in dünne Spalten schneiden. Einen Esslöffel Puderzucker in einer Pfanne bei milder Hitze schmelzen lassen. Die Apfelspalten darin auf beiden Seiten anbraten und die Butter einschmelzen lassen. Die Sahne mit restlichem Puderzucker und Kardamom aus der Mühle abschmecken. Die Scheiterhaufen aus den Formen stürzen und mit Apfelspalten, Himbeersauce und Kardamomsahne auf Tellern anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

★ Quelle: www.zdf.de, Lanz kocht, 12.03.10, Alfons Schuhbeck

3.102 Gedeckte Apfeltorte

Teig

300 g Mehl
 1/2 TL Backpulver
 100 g Zucker
 1 Pkg. Vanillinzucker
 1 Ei
 200 g Butter oder Margarine

1 kg Äpfel
 1 EL Rosinen
 50 g Zucker
 Zimt

Zum Bestreichen

1 Eigelb
 2 EL Milch

Füllung

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig herstellen. 2/3 des Teiges gleichmäßig in eine gefettete Springform (Y 26 cm) drücken und vorbacken (bei der Einstellung 'Intensivbacken' entfällt das Vorbacken).

Die geputzten, in Scheiben geschnittenen Äpfel mit Rosinen, Zucker und Zimt andünsten. Auf den (vorgebackenen) Boden füllen. Restliches Teigdrittel dünn ausrollen und auf die Apfelfüllung legen.

Ca. 10 Minuten vor Backzeitende mit verquirltem Eigelb bestreichen.

Einstellung: Heißluft 150-170 ° C auf der 1. Schiene von unten; Vorbacken: 15-20 min.; Backen: 30-35 min. Intensivbacken 150-170 ° C auf der 1. Schiene von unten; Backen: 40-45 min. Ober-/Unterhitze 180-200 ° C auf der 2. Schiene von unten Vorbacken: 10-15 min. + Vorheizen; Backen: 30-35 min.

★ Miele: Backen, Braten und Grillen

3.103 Gedeckter Apfel-Cranberrykuchen

75 g getrocknete Cranberrys
 6 EL weißer Rum
 125 g+ 175 g Mehl
 60 g + 100 g Zucker Salz
 60 g kalte + etwas +
 125 g weiche Butter
 1 Eigelb + 2 Eier (Gr. M)
 1 kg säuerliche Äpfel

4 EL Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
 100 g Schlagsahne
 2 gestr. TL Backpulver
 50 g Puderzucker
 1 EL Hagelzucker
 Frischhaltefolie

Cranberrys in 3 EL Rum ein-weichen. 125 g Mehl, 60 g Zucker, 1 Prise Salz, 60 g Butter in Stückchen, 1 Eigelb und evtl. 1-2 EL kaltes Wasser erst mit dem Handrührgerät und dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Springform (26 cm Ø) fetten. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und grob würfeln. Apfelwürfel mit 2 EL Zitronensaft beträufeln.

125 g Butter, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 EL Zitronensaft und -schale cremig rühren. 2 Eier einzeln und dann Sahne unterrühren. 175 g Mehl und Backpulver mischen, kurz unterrühren. In die Form streichen. Äpfel und Cranberrys mischen, darauf verteilen.

Mürbeteig zwischen 2 Lagen Folie zum Kreis (26 cm Ø) ausrollen. Obere Folie abziehen.

Den Teig mithilfe der unteren Folie auf die Äpfel legen und die Folie abziehen. Teig leicht andrücken.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. Auskühlen lassen. Puderzucker und 3 EL Rum verrühren und auf den Kuchen streichen. Mit Hagelzucker bestreuen. Trocknen lassen.

Mengenangabe: 16 STÜCKE

★ Quelle: kochen&genießen 09/2007

Backzeit ca. 1 Std.

Kühl-/Auskühlzeit Ca. 2 Std.

Zubereitungszeit Ca. 45 Min.

pro Stück ca.: 290 kcal; E 3 g, F 13 g, KH 37 g

3.104 Gedeckter Apfelkuchen

TEIG

375 g Mehl
1 TL Backpulver
180 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 Eigelb
180 g Butter (kalt)
30 g Löffelbiskuit

Mehl zum Ausrollen

FÜLLUNG

1 1/4 kg Äpfel
30 g Rosinen
30 g Mandeln (gehackt)
1 Prise Zimt (gemahlen)
Zuckerguss
100 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft

Für den Teig: Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. In der Mitte eine Mulde drücken und Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei und Eigelb hineingeben. Die Butter in kleinen Flöckchen auf dem Mehtrand verteilen. Alles zunächst mit dem Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens eine Stunde kalt stellen.

Für die Füllung: Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Äpfel, Rosinen, Mandeln und Zimt mischen. Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen. Teig nochmals kurz kneten und knapp 2/3 davon auf ein wenig Mehl zu einer runden Platte (etwa 32cm Durchmesser) ausrollen. Eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26cm) damit auslegen und dabei einen etwa 3cm hohen Teigrand formen.

Löffelbiskuit fein zerbröseln und auf den Teigboden streuen. Apfelfüllung darauf verteilen. Den restlichen Teig zu einem Teigdeckel (Durchmesser 26cm) ausrollen und auf die Füllung legen. Teigländer am Rand mit einer Gabel gut andrücken. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 40 Minuten backen.

Für den Zuckerguss: Puderzucker und Zitronensaft zu einem glatten und dickflüssigem Guss verrühren. Den warmen Apfelkuchen damit bestreichen oder den Guss in feinen

Streifen darüber geben. Schmeckt lauwarm am besten.

Mengenangabe: 1 Rezept

★ Quelle: Brigitte

3.105 Gedeckter Apfelkuchen

Für den Teig:

750 g Mürbeteig (siehe Mürbeteig (Grundrezept))

1 EL Zitronensaft

50 g Mandelstifte

50 g Rosinen

Für die Füllung:

1 kg Äpfel

2 EL Butter

3 EL Zucker

1 EL Vanillezucker

1/2 TL Zimtpulver

1/2 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale

Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche

Butter für die Form

4 EL Biskuitbrösel

(z. B. zerstoßene Löffelbiskuits oder heller Biskuitboden)

1 klein. Ei

2 EL Sahne

Den Mürbeteig zubereiten und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Für die Füllung die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in 1 bis 1,5 cm große Würfel schneiden. Die Apfelwürfel in einer tiefen Pfanne mit der Butter, dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Zimt und der Zitronenschale etwa 10 Minuten andünsten. Den Zitronensaft, die Mandelstifte und die Rosinen hinzufügen und alles auf einem Sieb abtropfen und auskühlen lassen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Mürbeteig nochmals kurz durchkneten. Etwa ein Drittel des Teigs auf der bemehlten Arbeitsfläche 3 bis 4 mm dick ausrollen und einen Kreis in der Größe der Springform ausschneiden. Den Teigkreis auf Backpapier legen, mit einer Gabel einstechen und in das Tiefkühlfach geben. Die Springform mit Butter einfetten. Den restlichen Teig ebenfalls 3 bis 4 mm dick ausrollen, die Springform damit auslegen, dabei einen Rand formen. Den Mürbeteigboden mit den Biskuitbröseln bestreuen.

Das Ei mit der Sahne verquirlen. Die Äpfel auf dem Teigboden verteilen, den überstehenden Teigrand über die Äpfel klappen und mit dem verquirlten Ei bestreichen. Den Teigkreis aus dem Tiefkühlfach nehmen und mithilfe des Backpapiers auf die Apfelfüllung legen, den Rand leicht andrücken. Mit dem restlichen Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene etwa 1 Stunde goldbraun backen.

Alfons Schuhbeck: Die Füllung können Sie mit Birnen variieren: Ersetzen Sie dafür die Hälfte der Äpfel durch Birnen. Der Kuchen schmeckt am besten noch lauwarm und mit halb steif geschlagener Sahne. Ich streue gerne noch 1 Prise Zimt auf die Sahne.

Mengenangabe: 1 Springform (26 cm Durchmesser)

★ Quelle: Alfons Schuhbeck - Meine Bayerische Küche

3.106 Gedeckter Apfelkuchen*FÜR DEN MÜRBETEIG*

225 g Eiskalte Butter
 360 g Mehl (Type 405)
 120 g Puderzucker
 20 g Speisestärke
 1 1/2 Pkg. Vanillezucker
 1-2 Eigelb
 1 Bio-Zitrone (Abrieb)
 1 Prise Salz
 Butter für die Form
 2-3 EL Brauner Zucker für die Form

1 kg Äpfel (z. B. Boskop, Braeburn
 Pinova)
 50 g Butter, 50 g Zucker
 1/2 Teel. Zimt, 2 cl Rum
 1 Bio-Orange (Schale)
 1 Bio-Zitrone (Schale)
 1 EL Zitronensaft
 60 g Mandelblättchen
 60 g Rosinen
 30 g Sahne
 50 g Creme fraîche
 1 Ei

FÜR DEN BELAG

Für den Mürbeteig die Butter in kleine Würfel schneiden. Butter mit den restlichen Zutaten verkneten, bis keine Butterstücke mehr zu sehen sind. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und etwa 30 Minuten kalt stellen.

Äpfel schälen, entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Apfelwürfel hinzugeben und mit dem Zucker bestreuen. Die Äpfel kurz glasieren, anschließend Zimt, Rum, Zitrusfrucht-Abrieb, Zitronensaft, Mandeln und Rosinen zu den Äpfeln geben. Etwa 5 Minuten weich schmoren, anschließend in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Den Ofen auf 160 °C vorheizen. Die Hälfte des Mürbeteigs zwischen Frischhaltefolie ausrollen und in eine ausgebutterte, mit Zucker bestreute Form legen. Die Äpfel gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Sahne mit Creme fraîche glatt rühren und auf den Äpfeln verteilen.

Die zweite Hälfte des Mürbeteigs ausrollen, die Äpfel damit bedecken und mit der Gabel einstechen. Den Mürbeteig mit dem verquirlten Ei bestreichen und etwa 1 Stunde goldbraun backen.

Tipp: Sie können den Apfelkuchen auch gerne mit Streuseln machen. Ich serviere ihn sehr gerne mit Preiselbeersahne. Dazu einfach Preiselbeeren unter die geschlagene Sahne heben.

Mengenangabe: 28 Cm

★ Quelle: bvl - Florian Lechner Das Hüftgold-Backbuch

3.107 Gedeckter Apfelkuchen

250 g Weizenmehl
 1 TL Backpulver
 125 g Butter
 65 g Zucker

1 Ei
 1/2 Zitrone (Schale, unbehandelt)

Für die Füllung:

1 kg Äpfel

100 g Zucker
 50 g Rosinen
 2-3 EL Rum
 1 Zitrone (schale)
 Semmelbrösel

125 g Erdnusskerne
 1 Eigelb

Für den Guss:

125 g Puderzucker
 1 EL Zitronensaft

Für den Teig: Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben. Butter in Flöckchen, Zucker, Ei und Zitronenschale hinzufügen. Mit den Knethaken des elektrischen Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten, Teig in Folie wickeln, 1 Std. in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung: Äpfel schälen, achteln, Kerngehäuse entfernen, Fruchtfleisch in Scheiben schneiden, mit Zucker, Rosinen und Zitronenschale vermengen, etwa 5 Min. dünsten lassen. Eine Springform (Durchmesser 28 cm) einfetten, mit Semmelbrösel austreuen. Den Teig auf bemehlter Unterlage zu einer Platte von etwa 36 cm Durchmesser und zu einer Platte von 28 cm Durchmesser ausrollen. Die größere Platte als Boden und Rand in die Springform drücken.

Erdnüsse hacken (einige für die Garnitur zurücklassen). Die Hälfte auf den Boden streuen, Apfelmasse einfüllen, übrige Erdnüsse darüberstreuen, mit der zweiten Teigplatte abdecken. Eigelb verschlagen, die Oberfläche damit bestreichen, den Apfelkuchen in den vorgeheizten Backofen schieben, bei 180-200 Grad (Gas: 2-3) etwa 45 Min. backen.

Für den Guss: Puder sieben, mit Zitronensaft verrühren, den noch warmen Kuchen damit bestreichen, mit den restlichen Erdnusskernen verzieren.

★ Quelle: OBSTKUCHEN Dr. Oetker Kochbibliothek

3.108 Gedeckter Apfelkuchen

Für den Teig:

250 g Weizenmehl
 25 g Zucker
 Salz
 1 Ei
 250 g weiche Butter (Margarine)
 Weizenmehl
 50 g abgezogene, gemahlene Mandeln
 1 EL Semmelmehl

Für die Füllung:

1 1/2 kg mürbe Äpfel (z.B. Boskop)
 125 g Rosinen
 25 g Zucker
 1 TL gemahlener Zimt
 50-75 g Butter
 40 g abgezogene, gehobelte Mandeln
 1 EL Zucker
 1 Pk. Vanillezucker
 gesiebter Puderzucker

Für den Teig: Mehl in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Salz, Ei und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit dem Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Tischplatte zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, noch etwas Mehl unterarbeiten. Den Teig 2-3 Std. kalt stellen (Kühlschrank). Mit gut der Hälfte des Teiges eine Springform (Durchmesser 26 cm) auslegen. Den Teig am Springformrand 2-3 cm hochdrücken. Mandeln mit Semmelbrösel

vermengen, auf den Teigboden geben.

Für die Füllung: Äpfel schälen, halbieren, entkernen, in sehr dünne Scheiben schneiden. Rosinen, Zucker und Zimt unterrühren. Die Füllung gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen. Aus dem restlichen Teig eine Decke ausrollen, auf die Füllung legen, am Rand gut festdrücken. Die Teigdecke mit einer Gabel mehrmals einstechen. Aus den Teigresten Motive formen und auf der Teigdecke anordnen, mit Butter nach Belieben in Flöckchen belegen. Mandeln darüberstreuen. Zucker mit Vanillezucker vermengen, über die Mandeln streuen, bei etwa 175 Grad (Gas: Etwa 3) etwa 70 Min. backen. Den gebackenen Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

★ Quelle: OBSTKUCHEN Dr. Oetker Kochbibliothek

3.109 Gedeckter Apfelkuchen

für den Teig

300 g Mehl
1/2 TL Backpulver
1 Pkg. Vanillezucker
100 g Zucker
2 Eier
200 g Butter

2 EL Milch

für die Füllung

1 kg Äpfel (säuerlich)
50 g Zucker
Zimt, Nüsse, Mandeln und Rosinen je nach Wunsch
Ei und Milch zum Verrühren für die Glasur

Für den Teig zunächst das Mehl mit Backpulver, Zucker und Vanillezucker mischen. Dann das Ei und die Butter in kleinen Stücken hinzufügen. Die Zutaten kurz mit dem Mixer und anschließend per Hand gut durchkneten, bis ein geschmeidiger, nicht zu klebriger Teig entsteht. Den Teig in drei Teile aufteilen. Gut ein Drittel des Teigs auf dem Boden einer gefetteten Springform (20 cm Durchmesser) ausrollen, ein weiteres Drittel als Rand an der Wand der Springform hochziehen. Das letzte Drittel in Frischhaltefolie wickeln und für einige Minuten beiseitelegen. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen und den Teig für etwa zehn Minuten vorbacken.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem großen Topf mit dem Zucker und den weiteren Zutaten vermischen und für etwa drei Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Die Apfel-Füllung auf den vorgebackenen Teig geben. Das restliche Drittel des Teigs gleichmäßig ausrollen, sodass er als Deckel für den Kuchen dienen kann. Diesen Deckel auf die Äpfel legen und gut andrücken. Den Kuchen weitere 30 Minuten bei 190 Grad backen. Zirka 10 Minuten vor Backende den Kuchen mit einem Gemisch aus verquirltem Ei und Milch einpinseln, damit er schön glänzt. Noch warm mit Schlagsahne servieren.

Tipp: Der gedeckte Apfelkuchen lässt sich übrigens problemlos einfrieren und wieder auftauen.

Mengenangabe: 12 Stücke

★ Quelle: Daheim & Unterwegs vom 22.11.2012

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden

3.110 Gedeckter Apfelkuchen

Teig:

280 g Mehl
140 g Butterschmalz (handwarm)
125 g Zucker
1 Msp. Zimt
2 Eier
6 EL Milch

skop)

80 g Zucker
1/2 Zitrone, abger. Schale von
50 g gehackte Haselnüsse
50 g Rosinen

Guss:

50 g Butterschmalz
50 g Zucker
1/2 Vanilleschote

Füllung:

1 kg säuerliche Äpfel (Gloster oder Bo-

Alle Zutaten für den Teig in ein hohes, schlanke Gefäß geben, mit dem Handrührgerät einen Mürbeteig zusammenkneten, 1/2 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in dünne Spalten schneiden. Zwei Drittel des Mürbeteiges ausrollen, den Boden und Rand einer Springform (Ø 24 cm) damit auskleiden. Die Apfelspalten von außen nach innen in Schneckenform auf dem Boden verteilen. Haselnüsse in einer Pfanne leicht anrösten, abgekühlt hacken, mit Zitronenschale, Rosinen und Zucker vermischen, über die Äpfel streuen. Den restlichen Mürbeteig ausrollen, auf den Kuchen legen, am Rand andrücken.

Butterschmalz erwärmen, mit Zucker und Vanillezucker verrühren, den Kuchen damit bestreichen. Hellbraun backen.

Schaltung: 170-190°, 1. Schiebeleiste v. u. 160-180°, Umluftbackofen 40-45 Minuten

* Quelle: Winke & Rezepte 12 / 93

5002 kcal / 20958 kJ; E 54 g, F 234 g, KH 635 g

3.111 Gedeckter Apfelkuchen

Für den Mürbeteig

100 g gemahlene Mandeln
400 g Weizenmehl (Type 405)
250 g Butter
150 g Zucker
1 Pkg. Vanillinzucker
1 Prise Salz
2 Eigelb

ca. 1 kg säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)

50 g Zucker
2 Pkg. Vanillinzucker
1/4 TL Zimt
50 g Mandelblättchen

Außerdem

100 g Puderzucker
4 -5 EL Mandellikör
25 g geröstete Mandelblättchen

für die Füllung

1 Pkg. Rum-Rosinen (125 g)

Der Mürbeteig: Mandeln, Mehl und in Stückchen geschnittenes Fett in eine Rührschüssel geben. Zucker, Vanillinzucker, Salz und Eigelb zufügen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes schnell zu einem Mürbeteig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einschlagen und ca. 1 Stunde kalt stellen. (Inzwischen die Füllung vorbereiten, siehe Punkte 1 + 2) Ein Drittel vom Teig abnehmen. Restlichen Teig zwischen zwei Lagen bemehlter Folie (z.B. Folienschlauch) etwas größer als die Form ausrollen.

Die Folie von der oberen Teigseite abziehen. Den ausgerollten Teig umgedreht in eine gefettete Springform (26 cm Y) legen.

Teig am Rand etwa 4 cm hochdrücken. Folie vorsichtig abziehen. Teigboden mehrmals einstechen.

Restliches Teigdrittel ebenfalls zwischen 2 Lagen bemehlter Folie zu einer Teigplatte (26 cm Y) ausrollen. Kalt stellen.

Die Füllung: Rum-Rosinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Äpfel schälen, vierteln und jeweils das Kerngehäuse herausschneiden. Äpfel würfeln.

Apfelwürfel, Zucker, Vanillinzucker, Zimt, abgetropfte Rum-Rosinen und Mandelblättchen in einer Schüssel mischen.

Füllung auf den Teig in der Form geben.

Die vorbereitete Teigplatte aus dem Kühlschrank nehmen, Folie von der oberen Seite abziehen. Ausgerollten Teig mit Hilfe der unteren Folie auf die Füllung legen und am Rand etwas andrücken. Folie abziehen.

Teigoberfläche einige Male mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen auf den Rost auf der zweiten Schiene von unten 1 1/2 Stunden backen. Mit Pergament- oder Backpapier abdecken, falls die Kuchenoberfläche zu stark bräunt.

Kuchen herausnehmen und in der Form auf einem Kuchengitter 20 Minuten abkühlen lassen. Kuchen vorsichtig mit einem spitzen Messer vom Springformrand lösen, den Rand entfernen.

Puderzucker und Mandellikör glattrühren. Kuchen mit dem Guss bepinseln und mit Mandelblättchen bestreuen. Vollständig auskühlen lassen. Apfelkuchen nach Wunsch mit Schlagsahne oder Vanillesoße servieren.

Temperatur: E-Herd: 180° / Umluft: 160° / Gas: Stufe 2

Backzeit ca. 1 1/2 Stunden

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden

3.112 Gedeckter Apfelkuchen

Teig:

1 Ei
200 g Butter
200 g Zucker
400 g Mehl
1/2 geh. TL Backpulver

Füllung:

1400 g Apfelstückchen, geschält, gedünstet, ca. (abgetropft)
2 geh. TL Zucker
gemischt mit
1/4 geh. TL Zimt, gemahlen

Glasur:

1 Ei

Aus den Teigzutaten erst mit dem Mixer, dann mit den Händen einen glatten Teig kneten und zu einer Kugel formen. Die Kugel in zwei Hälften teilen. Einen Springformboden (28 cm Durchmesser) oder eine flache Tortenplatte aus Metall (die ofenfest ist) bemehlen. Die Teighälften darauf ausrollen. Einen Springformrand (oder Tortenrand aus Metall, auch 28 cm Durchmesser) darauf drücken und überschüssigen Teig entfernen. Den Rand wieder wegnehmen und den Teig im vorgeheizten Ofen etwa 20 bis 25 Minuten bei 180 Grad Umluft backen.

Wenn der Boden ausgekühlt ist, die gedünsteten und abgetropften Äpfel darauf geben und gleichmäßig verteilen und mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.

Noch einmal auf einem anderen bemehlten Springformboden (oder einer runden Metallplatte) die zweite Teighälfte ausrollen. Die runde Metallunterlage muss dabei dick mit Mehl bestreut sein, denn mit ihrer Hilfe wird der Mürbeteig wie ein Deckel über den Kuchen geklappt. Er soll dabei die Seiten bedecken wie eine Kuppel. Den Teig leicht festdrücken und unten überstehende Stücke abschneiden. Falls der Teig an Stellen eingerissen ist, kann man ihn mit Reststücken flicken.

Das Ei verquirlen und die Oberfläche des Kuchens damit bestreichen. Den Apfelkuchen bei 180 Grad Umluft etwa 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Tipps: - Die Apfelstücke dünstet man mit sehr wenig Wasser oder Apfelsaft (der Topfboden soll nur knapp einen halben Zentimeter mit Flüssigkeit bedeckt sein) und wenig Zucker nach Geschmack im geschlossenen Topf etwa zehn Minuten, bis die Stücke knapp weich sind. Es eignen sich auch eingemachte Äpfel oder Apfelstücke aus der Konserve. - Der Kuchen lässt sich gut einen Tag im Voraus vorbereiten: Man bereitet ihn zu wie oben beschrieben, backt ihn aber noch nicht, sondern bedeckt ihn nur mit seinem Teigmantel. Erst am nächsten Tag bestreicht man ihn mit dem Ei und gibt ihn dann in den Ofen. - Aus den Teigresten lassen sich kleine Knabbereien für Desserts machen, indem man den Teig ausrollt, mit Ei bepinselt und mit Mandelstiften oder Haselnüssen bestreut. Bei 180 Grad Umluft ca. zehn Minuten backen und vor dem Auskühlen in kleine Streifen schneiden.

Mengenangabe: 4 Portionen

* Quelle: - Lokalzeit Münsterland,

3.113 Gedeckter Apfelkuchen mit Guss *Torta Coperta di mele con nla glassa*

FÜR 1 KUCHEN (CA. 20 X 30 CM)

1/2 Bio-Zitrone	150 g Kalte Butter in kleinen Stücken zzgl. etwas mehr zum Fetten
350 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten	170 g Zucker
1/2 Teel. Backpulver	2 Eier
1 Prise Salz	1 kg Säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
	150 g Puderzucker

Zitrone heiß abspülen. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Die Butter mit den Fingerspitzen unter das Mehl reiben. 150 g

Zucker, Zitronenschale und Eier zugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden kalt stellen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine rechteckige Form (ca. 20 x 30 cm) mit Backpapier auslegen. Etwa 250 g vom Teig abnehmen und dünn ausrollen, den Boden der Form damit auslegen und gut andrücken. Im unteren Drittel des vorgeheizten Ofens in etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in sehr dünne Spalten schneiden. Erneut etwa 250 g des Teiges beiseitelegen, mit dem Rest den Rand der Form auskleiden. Die Äpfel in die Form schichten und mit 20 g Zucker bestreuen. Den restlichen Teig dünn ausrollen. Aus einem kleinen Stück mit einer beliebigen Ausstechform (z. B. Blatt) einige Plätzchen ausstechen und beiseitelegen. Den ausgerollten Teig als Deckel auf die Äpfel setzen, fest andrücken und mit dem Teigrand fest verschließen.

Die ausgestochenen Plätzchen darauf verteilen. Den Kuchen im unteren Drittel des vorgeheizten Ofens ca. 50 Minuten backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden.

Den Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft und 1 EL Wasser verrühren. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Den lauwarmen Kuchen mit dem Guss bestreichen, die Plätzchen dabei aussparen. Komplett auskühlen lassen, dann servieren.

Mengenangabe: 1 Rezept

★ Quelle: So is(s)t Italien

3.114 Gedeckter Apfelkuchen mit Nussrahm

Mürbeteig

300 g Mehl

150 g Butter; weich

150 g Zucker

1 Msp. Salz

1 Ei

1 Eigelb; zum Bepinseln

Füllung

1200 g Äpfel

2 EL Honig

1 Zitrone; nur Saft

100 g Creme fraîche

100 g Baumnüsse; fein gemahlen

1 TL Zimtpulver

Nussrahm

180 ml Halbrahm

2 EL Nussliqueur oder Mandelliqueur

Für eine gefettete beschichtete Springform von 24 cm Durchmesser Mehl, Butter, Zucker, Salz und Ei zu einem glatten Teig zusammenfügen, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens eine Stunde kalt stellen.

Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben schneiden, mit Honig, Zitronensaft, Creme fraîche, Baumnüssen und Zimt vermengen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Zwei Drittel des Teigs dünn ausrollen. Den Boden der Form auslegen und einen 5 Zentimeter hohen Rand formen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Füllung hineingeben.

Restlichen Teig ausrollen, mit einem kleinen Messer Blätter ausschneiden und mit Eigelb

bepinseln. Die Füllung damit dicht bedecken. In der Mitte des Ofens etwa 50 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Den Rahm steif schlagen und mit Nuss- oder Mandelliqueur aromatisieren. Den Apfelkuchen in Stücke schneiden und mit Rahm servieren.

Mengenangabe: 1 Rezept

3.115 Gedeckter Apfelkuchen mit Puddingguss

220 g Mehl	Zimt
80 g Zucker	500 ml Milch
2 TL Backpulver	2 Pkg. Vanillepuddingpulver
1 Prise Salz	80 g Zucker
1 Ei	2 Eier
100 g Kalte Butter	50 g Mandelblättchen
4 groß. Äpfel	

Der klassische Apfelkuchen in einer neuen Variante:

Mehl, Zucker, Backpulver, Salz, Ei und kleingeschnittene Butter rasch zu einem Teig verkneten. In der Springform ausrollen und einen 3 cm hohen formen. Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden. Auf dem Teig verteilen und mit etwas Zimt bestreuen.

Puddingpulver mit Milch und Zucker nach Packungsangaben zu einem Pudding kochen, dann etwas abkühlen lassen. Die Eier unterrühren. Die Masse auf die Äpfel geben, glatt streichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 45 - 50 Minuten backen.

Info Auch der Herbst hat schöne Früchte - Zwölf Rezepte mit Äpfeln, Birnen, Pflaumen und Trauben:

Wenn der Herbst kommt, wird es Zeit, etwas mehr auf die Gesundheit zu achten. Wie praktisch daher, dass das Herbstobst nicht nur gut schmeckt, sondern auch Gutes bewirkt.

Gesund und kalorienarm: zwölf vielfältige Gerichte mit den Früchten des Herbstes.

Mengenangabe: 1 Kuchen

* Quelle: aol.de, Essen & Trinken

3.116 Gedeckter Apfelkuchen vom Blech

<i>TEIG</i>	1 TL Vanillezucker
350 g Mehl	1 1/2 geh. TL Backpulver
175 g Margarine (gekühlt)	1 EL Milch
165 g Zucker	<i>BELAG</i>
2 Eier	1 1/2 kg Äpfel

(z.B. Elstar, Cox Orange, Braeburn, Alkmere)	Etwas Aprikosenmarmelade
1-2 Hände voll Rosinen	125 g Butter
(können auch in Rum eingelegt werden)	125 g Zucker
	150 g Gehobelte Mandeln

Zuerst das Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer kurz verarbeiten. Anschließend auf der Arbeitsplatte zu einer Kugel formen (die Zutaten sollten zügig im kalten Zustand verarbeitet werden).

Die Teigkugel in einem Gefrierbeutel 1 bis 2 Stunden im Kühlschrank lagern. Anschließend gut die Hälfte des Teiges abschneiden und ausrollen (Untergrund gut einmehlen).

Den ausgerollten Teig auf ein gut gefettetes Backblech geben. Die Äpfel waschen, schälen, in Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen. Nach Bedarf die Rosinen darüber streuen. Dann die zweite Teighälfte ausrollen, die Apfelspalten damit zudecken und mit Aprikosenmarmelade bestreichen.

Zum Schluss die Butter in einem Topf erhitzen und auflösen, den Zucker und die Mandeln dazu geben, gut umrühren und anschließend auf den Teig verteilen.

Das Backblech in den Ofen schieben und bei ca. 190 bis 200 Grad 30 Minuten backen.

Mengenangabe: 1 Blech

★ Quelle: WDR Lokalzeit aus Dortmund, Ruhrpott

3.117 Geriebener Teig mit Apfel

300 g Mehl	2 bis 3 Eier,
(kann auch Typ 1050 verwendet werden),	200 ml Milch,
150 g Butter,	100 ml Rahm,
4 EL kaltes Wasser	50 g Rahmquark,
<i>Variante:</i>	50 g Zucker,
	1 EL Mehl

Mehl in einer Schüssel sieben. Kalte Butter in kleinen Stückchen dazugeben. Beides mit den Händen leicht reiben bis die Masse gleichmäßig krümelig ist. In der Mitte eine Vertiefung machen. Wasser und Salz in die Vertiefung geben. Mit einem Kochlöffel vermengen. Danach rasch verkneten bis der Teig nicht mehr klebt. 30 Minuten kalt stellen. Ein rechteckiges Kuchenblech mit Backpapier belegen. Den Teig in der entsprechenden Form auswallen, am Rand 2 cm hochziehen, einstechen.

Bei einem Obstbelag Paniermehl oder gemahlene Nüsse drüberstreuen.

1,5 kg bis 2 Kg Äpfel schälen und in Scheiben schneiden, flach oder schuppenförmig auf den Teig legen. Mit Honig bestreichen oder Zucker und Zimt drüberstreuen.

Den Kuchen in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.

Variante: Man kann auf den Apfelkuchen auch noch einen Guss machen: Eier gut verklopfen. Die restlichen Zutaten dazumischen und über den Apfelkuchen geben. Weitere 10 Minuten backen lassen

★ Quelle: Was Großmutter noch wusste

3.118 Gestürzte Apfeltorte

<i>Zutaten</i>	1 Eigelb
125 g Mehl	1 kg mürbe Äpfel
100 g Butter	1/4 l Schlagsahne
175 g Zucker	Zimt

Mehl in einer Schüssel mit 50 g Butter in Flöckchen, 25 g Zucker und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten, kühl stellen.

Geschälte Äpfel ohne Kerne achteln. Restliche Butter auf dem Herd in einer feuerfesten Form (28-30cm Ø) schmelzen. Restlichen Zucker darin unter Rühren schmelzen. Äpfel fächerförmig in den Karamell legen.

Teig etwas größer als die Form ausrollen. Mit dem Nudelholz über die Äpfel legen. Teigrand andrücken. Oberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Torte im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Leiste bei 200 Grad (Gas 3) 30 - 35 Minuten backen, sofort auf einen Teller stürzen, mit Zimt bestreuen, warm mit steifer Sahne servieren.

Mengenangabe: 12 Portionen

★ Quelle: Menüs für jeden Tag (essen & trinken)

Zubereitungszeit 60 Minuten

3.119 Gestürzte Apfeltorte

<i>Füllung</i>	80 g Butter
500 g Äpfel	160 g Zucker
75 g Korinthen	1 Pkg. Vanillinzucker
1 -2 El Zucker	2 Eier
etwas Rum	100 g Mondamin
<i>Teig</i>	80 g Mehl
	3 TL Backpulver

Backform mit Alufolie auskleiden. Äpfel, Korinthen und Zucker mit Rum beträufeln und in die Form geben.

Den Teig zubereiten und über die Füllung geben. Kuchen im Ofen auf den Boden stellen und bei 175° 60-70 Min. backen.

3.120 *Gestürzter Apfelkuchen mit Mandeln Torta di mele invertito con mandorle* 85

3.120 Gestürzter Apfelkuchen mit Mandeln Torta di mele invertito con mandorle

1 Bio-Zitrone	300 g Mehl
850 g Äpfel	2 TL Backpulver
175 g Weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten	75 g Gehackte Mandeln
225 g Zucker	150 g Joghurt
1 Prise Salz	4 EL Puderzucker
2 Eier	4 EL Mandelblättchen

Die Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben, die Zitrone dann halbieren und den Saft auspressen. Die Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien, anschließend in Spalten schneiden und mit 2/3 des Zitronensafts in einer Schüssel vermischen.

Eine Springform mit etwas Butter fetten. Mit 50 g Zucker ausstreuen und 25 g Butter in Flöckchen darauf verteilen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Übrige Butter, restlichen Zucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen und ebenfalls unterrühren. Gehackte Mandeln, Joghurt und die Zitronenschale dazugeben und alles glatt rühren. Die Apfelspalten unter den Teig heben und diesen in die vorbereitete Form füllen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten 45-50 Minuten backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden.

Den Apfelkuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Den Puderzucker mit übrigem Zitronensaft glatt rühren. Den Kuchen auf eine Tortenplatte stürzen und mit dem Zuckerguss beträufeln. Die Mandeln darüberstreuen und den Kuchen servieren.

Mengenangabe: 1 KUCHEN (O 26 CM)

★ Quelle: So is(s)t Italien 06/2016

3.121 Gestürzter Apfelkuchen mit Marzipan

75 g Weiche Butter	1 kg Äpfel; ca.
1/2 Vanilleschote	325 g Mehl
50 g Mandelblättchen	1 Pkg. Hefeteig Garant
100 g Brauner Zucker	1 Prise Salz
100 g Marzipanrohmasse	1 Ei
150 g Pflaumen oder Zwetschgen	250 ml Milch

Eine Springform (O 28 cm) mit 25 g Butter austreichen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen. Erst Mandeln auf dem Boden verteilen, 50 g Zucker mit dem Vanillemark mischen und über die Mandeln streuen. Marzipan klein zupfen und verteilen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwetschgen oder Pflaumen waschen, entsteinen, vierteln und in der Form verteilen. Äpfel

schälen, vierteln, in Scheiben schneiden und diese fächerartig darauflegen.

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel mischen. Salz, 50 g Zucker, das Ei, 50 g Butter und Milch hinzufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den weichen Teig direkt mit einem bemehlten Löffelrücken auf den Äpfeln verstreichen. Form auf dem Rost in die untere Hälfte des Backofens schieben und 35 Min. backen. Anschließend den Apfelkuchen in der Form auf einem Kuchenrost mind. 15 Min. abkühlen lassen.

Den Kuchen am Rand lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Evtl. in der Form verbliebene Mandeln abheben und auf dem Kuchen verteilen. Kuchen erkalten lassen.

TIPP: Sollte der Boden während des Backens drohen, zu dunkel zu werden, die Oberfläche mit Alufolie abdecken.

Mengenangabe: 12 Stücke

★ Quelle: Mein LandRezept: Apfelsaison 04/2017

3.122 Gestürzter würziger Apfelkuchen

FÜR 1 KUCHEN (Ø 20 CM)

210 g Weiche Butter zzgl. etwas mehr zum

Fetten

3 EL Brauner Zucker

1 Teel. Salz

2 groß. Äpfel

120 g Zucker

2 Eier

1 Teel. Vanilleextrakt

240 ml Vollmilch

1 Teel. Backpulver

2 Teel. Zimt

1 Teel. Ingwerpulver

1/4 Teel. Muskat

1 Prise Nelkenpulver

240 g Mehl

Etwas Vanilleeis, Schlagsahne oder Crème fraîche

zum Servieren

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine am Boden geschlossene Backform (Ø 26 cm, keine Springform) oder Auflaufform am Rand mit etwas Butter einfetten.

60 g Butter in einer großen Schüssel mit braunem Zucker und 1/2 TL Salz schaumig schlagen. Diese Mischung auf dem Boden der Backform verteilen. Die Schüssel beiseitestellen.

Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden.

Die Apfelspalten gleichmäßig dicht an dicht auf der Buttermischung in der Backform verteilen. Es muss nicht perfekt sein! In der bereits benutzten Schüssel restliche Butter und weißen Zucker schaumig schlagen.

Ein Ei nach dem anderen unterrühren, dann Vanilleextrakt und Milch unterrühren. Es könnte sein, dass Dein Teig jetzt etwas flockig aussieht. Vor allem, wenn Du kalte Milch verwendet hast, wird die Butter schnell klumpig. Aber mach Dir keine Sorgen: Das ist nicht schlimm.

1/2 TL Salz, Backpulver, Zimt, Ingwer, Muskat und Nelkenpulver unterrühren.

Das Mehl zugeben und verrühren, bis alles gut vermischt ist.

Den Teig vorsichtig auf den Äpfeln verstreichen. Der Teig sollte unbedingt auf den Äpfeln bleiben und sich nicht mit ihnen vermischen.

Die Backform auf einen mit Backpapier belegten Rost stellen (falls doch etwas Flüssigkeit aus der Backform austreten sollte) und den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten backen. Mit Alufolie abdecken, sollte er drohen, zu dunkel zu werden. Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen ca. 30 Minuten in der Backform abkühlen lassen, dann vorsichtig mit einem Messer vom Backformrand lösen und auf eine Kuchenplatte stürzen.

Den gestürzten Apfelkuchen warm oder leicht abgekühlt servieren.

Mengenangabe: 1 Rezept

★ Quelle: sweet paul

3.123 Grundrezept Quark-Ölteig

150 g Quark; (trocken)

6 EL Öl

1 Ei; ganz

2 EL Milch; nach Bedarf

75 g Zucker

1 Msp. Salz

Zitronenschale oder Vanille

300 g Weizenmehl

1 Beutel Backpulver; evtl. ein Viertel weniger

Butter; fürs Blech

Arbeitsweise: Quark, falls sehr feucht, in Tuch gut auspressen, nur wenn nötig durch Sieb streichen.

Quark mit Öl, Ei, Milch, Zucker, wenig Salz und etwas abgeriebener Zitronenschale oder Vanillezucker gut verrühren, bis Masse gleichmäßig gebunden ist; soll Ei eingespart werden, Milchmenge auf das Dreifache erhöhen.

Die Hälfte des mit Backpulver gemischten und gesiebten Mehles unterrühren.

Rest der Mehl-Backpulvermischung rasch unterkneten, bis Teig glatte und gleichmäßige Beschaffenheit hat.

Teig je nach Verwendung auswellen bzw. auf gebuttertem Blech ausdrücken, mit zerlassener Butter bestreichen, belegen oder füllen oder nach Belieben formen.

Backen auf gefettetem Blech bei Mittelhitze von 180-200 Grad Celsius, mit Obstbelag bei 200-220 Grad Celsius. Backdauer für Plattenkuchen 20-30 Minuten, für Kranzkuchen etwa 45 Minuten, je nach Dicke des Kuchens.

Nach dem Backen Kuchen nur kurz abkühlen lassen, dann vom Blech oder aus Form lösen, auf Kuchengitter erkalten lassen.

Gebäck aus Quark-Ölteig schmeckt am besten frisch!

Verwendungsmöglichkeiten: Quark-Ölteig ist rasch, einfach und wenig arbeitsaufwendig in der Herstellung und auch sehr vielseitig zu verwenden, z.B. an Stelle von mittelfestem Hefeteig für Blechkuchen verschiedener Art wie Butter- und Zuckerkuchen, Streuselkuchen, Apfelkuchen, Zwetschkuchen, Nusskranz, Apfeltaschen, Schnecken u.a.m.

Verwendung auch zu salzigem gefülltem Gebäck, z.B. in Teig gebackenen Würstchen oder Schinkenrollen - dafür Teig ohne Zucker und ohne Vanille oder Zitronenschale herstellen! Gebäck aus Quark-Ölteig kann nach dem Backen durch Tiefgefrieren haltbar gemacht werden, mögliche Lagerdauer 4-6 Monate.

Tischfertig machen durch Auftauen bei Zimmertemperatur oder in Aluminiumfolie verpackt in der Röhre bei etwa 180-200 Grad Celsius 10-20 Minuten aufbacken.

Mengenangabe: 1 Rezept

★ Quelle: Bayerisches Kochbuch von Maria Hofmann

3.124 Holländischer Apfelkuchen mit Vanilleeis und gesüßter Sahne

125 g Vollkornmehl	50 g Rosinen
125 g Weizenmehl	2 TL Zimt
150 g Butter	2 EL Zucker
1 Ei	1 Ei, verquirlt
4-5 EL Apfeldicksaft	Backpapier und Butter für die Form
1 TL Abgeriebene Zitronenschale	Springform (26 cm)
50 g Gehackte Walnüsse	Vanilleeis
1 Prise Salz	Schlagsahne
1 kg Äpfel (orig. Goudreinet, sonst Boskoop)	Süßmittel, z.B. Ahornsirup

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Mehl mit Zitronenschale, Walnüssen und einer Prise Salz mischen. Butter würfeln und unter das Mehl rühren. Apfeldicksaft und Ei eingeben und kneten, bis ein zusammenhängender Teig entsteht. Kühl stellen. Äpfel schälen und würfeln. Die Apfelwürfel mit Rosinen, Zucker und Zimt mischen.

Springform mit Backpapier auskleiden, mit Butter fixieren. Teig auf eine Dicke von etwa 5 mm ausrollen. Mit 2/3 des Teigs Boden und Wand der Form auskleiden. Apfelmischung einfüllen. Den übrigen Teig in Streifen von etwa 1 cm schneiden und in ein Raster über die Äpfel legen. Mit Ei bestreichen. In vorgeheizten Ofen 45 Minuten backen, bis er golden und knusprig ist. Kuchen ein wenig abkühlen lassen.

Sahne mit Süßmittel schlagen (in Holland wird die Sahne immer gesüßt). Kuchen mit einer Kugel Eis und nach Wahl mit gesüßter Schlagsahne servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

★ Quelle: Siebecks deutsche Klassiker

3.125 Hollandse Appeltaart - Gedeckter Apfelkuchen auf holländische Art

TEIG

375 g Mehl
 250 g Butter, kalt
 175 g Zucker
 150 Puderzucker
 1 Prise Salz
 1 Ei(er)
 1 Pkg. Vanillezucker

75 g Rosinen
 2 TL Zimt
 1 Zitrone(n) (unbehandelt), Saft und geriebene
 – Schale

ZUM BESTREICHEN

2 EL Milch
 1 Eigelb

FÜLLUNG

1 1/4 kg Apfel / Äpfel, säuerliche

ALLGEMEIN

1 EL Zucker

Die Butter würfeln. Mit den übrigen Zutaten zügig zu einem glatten Teig kneten. In Folie gewickelt kalt stellen.

Zucker und Zimt in einer großen Schüssel mit dem Zitronensaft mischen.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse herauschneiden und klein würfeln, die Apfelwürfel jeweils sofort unter die Zuckermischung mischen. Die Rosinen ebenfalls untermischen.

2/3 des Teigs ausrollen und eine Springform am Boden und am Rand damit auslegen. Die Apfelmasse einfüllen. Den restlichen Teig ausrollen, Streifen schneiden und gitterförmig auf die Apfelfüllung legen. Ei und Milch verquirlen und das Teiggitter des Apfeltarts damit bestreichen.

Bei 175 Grad rund 60-70 Minuten backen.

Der Apfeltart sollte vor dem Servieren 1 - 2 Tage durchziehen. Er hält sich einige Tage.

Mengenangabe: 1 Rezept

3.126 Jüdischer Apfelkuchen*Apfelfüllung:*

1 kg Kochäpfel, geschält, entkernt
 und in dünne Scheiben geschnitten
 4 EL Zucker
 1 TL Zimt
 1 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft von

4 Eier
 250 g feiner Zucker
 250 g Pflanzenöl
 250 g Mehl
 2 TL Backpulver
 1 TL Vanilleextrakt
 Zucker zum Bestreuen

Teig

Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine 23,5 x 32,5 cm große Kuchenform (eine runde von 24 cm Durchmesser geht auch) ausfetten. In einer großen Schüssel die Apfelstückchen in Zucker, Zimt, Zitronenschale und -saft wenden.

In einer großen Schüssel die Eier und den Zucker mit einem Handrührgerät 3-5 Min. schaumig schlagen, bis sie dick und zitronenfarben sind und beim Herausheben der Quirle Fäden ziehen. Das Öl sorgfältig unterschlagen. Mehl und Vanille einrühren, bis die Mischung gut verrührt und glatt ist.

Die Hälfte der Masse in die vorbereitete Form gießen. mit einem Löffel die Hälfte der

Äpfel über den Teig geben. Die Apfelstückchen mit der restlichen Teigmischung bedecken, und darüber weitere Apfelstücke verteilen, mit ca. 2 El Zucker bestreuen.

1 1/4 bis 1 1/2 Stunden backen, bis die Äpfel weich sind, der Kuchen goldbraun und aufgegangen ist, und die Oberfläche zurückspringt, wenn sie vorsichtig mit dem Finger eingedrückt wird. Falls die Oberfläche beim Backen zu schnell bräunt, mit Alufolie bedecken. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stellen. Den Kuchen in Quadrate schneiden und bei Zimmertemperatur servieren.

Als kleine Info stand noch dabei: Ein Apfelkuchen, der mit Öl zubereitet wird, ist an Chanukka besonders beliebt, weil das Öl das Wunder dieses Tages symbolisiert. Die Schicht saurer Äpfel, die in einem feuchten, süßen, mit Zitrone gewürzten Teig gebacken werden, macht diesen Kuchen besonders delikate.

★ Quelle: Elizabeth Wolf Cohen, Jüdische Küche, Könemann 1995

3.127 Klassischer Apfelkuchen

1/4 Würfel Hefe	1 TL gemahlener Zimt
1 Prise Salz	15 g Zucker
4-5 mittelgroße Äpfel	200 g Mehl
50 ml raffiniertes Rapsöl	250 ml Milch

Milch lauwarm erhitzen, Hefe hineinbröckeln und unter Rühren auflösen.

Mehl, Zucker, Salz, unbehandelte, geriebene Zitronen- oder Orangenschale und gemahlener Zimt in einer Schüssel mischen. Hefemilch und das raffinierte Rapsöl zufügen. Alles mit einem Handrührgerät verkneten und in der Schüssel an einem warmen Ort abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig noch einmal gut durchkneten, auf ein Stück Backpapier geben, mit Klarsichtfolie abdecken (damit nichts am Nudelholz festklebt) und zu einem Kreis ausrollen. Äpfel in Spalten schneiden (Kerngehäuse entfernen) und in den Teig drücken. Alles nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Apfelkuchen 20-25 Minuten backen und danach abkühlen lassen.

Mengenangabe: 4 Personen

★ Quelle: cma

Zubereitungszeit (in Min.): 60

3.128 Maistorte aus Silenen

10 dl Milch	50 g Rosinen
5 dl Wasser	500 g Äpfel oder Aprikosen
250 g Maismehl	100 ml Rahm

2 Eier
4 EL Zucker

Salz

Man würzt die Milch und das Wasser mit Salz sowie mit Zucker und lässt die Flüssigkeit aufkochen. Das Maismehl wird eingerührt und auf schwachem Feuer 15 Minuten gekocht. Dann wird die Pfanne vom Feuer genommen, die eingeweichten Rosinen und die aufgeschlagenen Eier werden dazugegeben. Alles wird zusammen gut vermengt und in die gebutterte Springform eingefüllt.

Gleichmäßig geschnittene, nicht zu kleine Apfelschnitze (Aprikosenhälften) werden wie bei einem Apfelkuchen in schöner Ordnung darauf gelegt. Dann wird der Rahm darüber gegossen und die Apfelschnitze mit Zucker bestreut.

Das Ganze wird im Ofen (200 °C) etwa 45 Minuten lang gebacken, und zwar bei mehr Oberhitze, damit die Äpfel schön braun werden.

Die Paläntätürtä wird kalt gegessen und eignet sich, mit etwas Schlagrahm garniert, ausgezeichnet als Dessert.

Mengenangabe: 1 24cmform

3.129 Mamas Apfelkuchen

125 g Butter (Zimmertemperatur)
100-125 g Zucker
1 EL Vanillezucker; evtl.
1 Prise Salz
3 Eier (Zimmertemperatur)
Etwas Zitronenschale

200 g Mehl
2 TL Backpulver
1-3 EL Milch
3-5 Äpfel; ca. 750 Gramm
Etwas Puderzucker; evtl.

Eine Springform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.

Die Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen oder Rührer eines Handrührgeräts oder der Küchenmaschine schaumig schlagen. Den Zucker, evtl. Vanillezucker und etwas Salz dazugeben und weiter rühren, bis es nicht mehr knirscht und die Masse schön fluffig ist. Nach und nach die Eier dazu geben und nur so lange rühren, bis sie untergehoben sind. Die Zitronenschale kurz unterrühren.

Jetzt den Backofen auf etwa 180°C Ober-/Unterhitze oder 160°C Umluft vorheizen.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben. Abwechselnd mit der Milch (einen kleinen Rest der Milch zurück behalten) in 2 bis 3 Portionen zu dem Teig geben und vorsichtig bei niedriger Geschwindigkeit unterheben. Dabei nicht zu lange rühren. Der Teig sollte von der Konsistenz her weder zu dünnflüssig noch zu fest sein: Ideal ist er, wenn er schwer reißend vom Rührer fällt. Falls er zu dick ist, noch etwas Milch zugeben. Den Teig in die Form füllen und verstreichen.

Die Äpfel schälen, vierteln und der Länge nach einritzen. Den Kuchen kreisförmig mit den Apfelstücken (äußeres, eingeritztes der Äpfel nach oben) belegen und in der Mitte des Backofens ca. 40 bis 50 Minuten backen.

Den Kuchen aus dem Backofen nehmen, ca. 10 Minuten abkühlen lassen und dann aus der Form nehmen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Wer mag, kann den Apfelkuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Meine Mutter hat extra erwähnt, dass statt der Äpfel auch Sauerkirschen (aus dem Glas, gut abgetropft und etwas mit Mehl bestäubt, damit sie nicht absinken) sehr gut schmecken.

Mengenangabe: 1 Kuchen ergibt 12 Kuchenstücke (26 cm-Springform)

3.130 Melonen-Apfel-Torte

Für die Füllung:

2 kg Äpfel
50 g Butter
50 g Zucker
gemahlener Zimt
100 g Rosinen

1 Ei
1 Eiweiß
140 g weiche Butter (Margarine)
verschlagenes Eiweiß
50 g weicher Butter

Für den Knetteig:

300 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
100 g Zucker
1 Pk. Vanillin
Zucker
Salz

Für das Makronen-Gitter:

200 g Marzipan-Rohmasse
2 Eigelb
2 EL Zitronensaft
1/2 Zitrone (Schale; unbehandelt)
verschlagenes Eiweiß
2-3 EL Apfelgelee

Für die Füllung: Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden, mit Butter, Zucker und Zimt in einen Topf geben. Rosinen verlesen, hinzufügen. Die Äpfel unter vorsichtigem Umrühren weich dünsten, erkalten lassen. Für den Knetteig: Mehl mit Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei, Eiweiß und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit einem Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Tischplatte zu einem glatten Teig verkneten. Knapp die Hälfte des Teiges auf den umgedrehten, gefetteten Boden einer Springform (Durchmesser etwa 28 cm) ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Springformrand um den Springformboden legen, schließen, auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben, bei 200-225 Grad (Gas: 3-4) 10-15 Min. backen. Aus gut der Hälfte des restlichen Teiges eine Decke in der Größe der Springform ausrollen. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen, um den vorgebackenen Tortenboden legen und so an den Springformrand drücken, dass ein 3-4 cm hoher Teigrand entsteht. Die Apfelfüllung auf den Tortenboden geben, glattstreichen. Den Teigrand mit verschlagenem Eiweiß bestreichen. Die Teigdecke darauflegen, am Rand mit einer Gabel etwas festdrücken. Die Tortendecke mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Butter in Flöckchen belegen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei gleicher Temperatur 25-30 Min. backen.

Für das Makronen-Gitter: Marzipanrohmasse mit Eigelb, Zitronensaft und -schale verrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle geben. Die Teigdecke mit verschlagenem Eiweiß bestreichen. Die Masse im Spritzbeutel als Gitter auf die Teigdecke spritzen. Den Kuchen nochmals in den Backofen schieben und bei gleicher Temperatur etwa 15 Min. weiterbacken. Apfelgelee verrühren, das Makronen-Gitter sofort nach dem Backen damit bestreichen.

★ Quelle: OBSTKUCHEN Dr. Oetker Kochbibliothek

3.131 Mini Tarte Tatin mit Mandeln und Glühweincreme

TEIG NACH MICHEL ROUX

250 g Weizenmehl Type 55
100 g Zimmerwarme Butter in Würfeln
100 g Gesiebter Puderzucker
1 Prise Salz
2 Eier (unbedingt bei Zimmertemperatur arbeiten!)

FÜLLUNG

3 Stücke Kleinere, herzhaftere Äpfel (z.B. Cox)
2 EL Brauner Rohrzucker
30 g Butter, flüssig
4 EL Calvados
4 EL Mandelsplitter
4 EL Haselnusskrokant
100 g Marzipanrohmasse in 12 dünne Scheiben geschnitten

GLÜHWEINCREME & DEKO

200 ml Fruchtiger, aber nicht süßer Rotwein
1 Stück Möglichst frische Zimtstange (ca. 6 cm)
1 Stück Bio-Zitrone
1 Stück Bio-Orange
2 EL Weißer Kardamom im Ganzen
5 Stücke Gewürznelken
1 Stück Vanillestange in sehr feine Streifen geschnitten
1 Pkg. Vanillezucker (mit Bourbon-Vanille, kein Vanillin)
40 ml Brauner karibischer Rum
250 g Sahne
Mehrere Kandierete Früchte vom Weihnachtsmarkt
3 EL Puderzucker

(Dessert für 4 Personen) Teig nach Michel Roux: Tarte Tatin wird in Frankreich zumeist mit Blätterteig hergestellt, der wegen seines extrem hohen Fettgehaltes in der Weihnachtszeit im Dessert nach all den gewichtigen Gängen zuvor oft etwas deplatziert erscheint. Eine Alternative wäre der Original französische Mürbeteig, der aber mit 200 Gramm Butter (auf 250 g Mehl, 100 g Puderzucker und 2 Eigelb) ebenfalls ein echter Hüftgoldschmied sein kann - und obendrein wegen seiner Bröseligkeit im Handling schwer zu verarbeiten ist. Nicht minder lecker, aber nicht ganz so heftig, ist der "Süße Knetteig" des französischen Dreisternekoches Michel Roux, der uns eine saftige und zugleich bekömmliche Tarte beschert. Vor dem Mann verbeugten wir uns ja schon in der Orangenkäsekuchentageskarte. Mehl auf ein Backbrett (besser: Marmorplatte) sieben, aufhäufen, mittig eine Mulde eindrücken. Butter, Puderzucker und Salz in die Mulde geben und mit den Fingerspitzen alles zu Krümeln vermengen. Aufhäufen, erneut Mulde bilden, dort die Eier einschlagen. Mindestens 8 Min. kneten (besser: 20 Min). Teig als Kugel in Küchenfolie straff einpacken

und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche in 3-4 Durchgängen/Portionen jeweils 3 mm dick ausrollen und mit einem Dessertring (10 cm Durchmesser) insgesamt 12 Scheiben ausstechen. Auf bemehltem Küchentuch bereithalten. Der restliche Teig hält sich ca. 4 Tage im Kühlschrank oder kann eingefroren werden.

Füllung: Äpfel schälen und entkernen. In 3 mm dünne Scheiben hobeln, Scheiben vierteln. 4 Edelstahl- Dessertringe (10 cm Durchmesser, mind. 7 cm hoch) innen an fetten (ideal: Trennspray aus dem Profi- Konditorbereich) und mittig in große, beschichtete Pfanne setzen.

Zucker gleichmäßig in die Ringe verteilen, bei mittlerer Temperatur langsam karamellisieren. Sobald der Zucker schmilzt, in jeden Ring 8 Apfelscheibenviertel einlegen. Calvados kurz aufkochen, über Äpfel gießen und (vorsichtig - mit Stabfeuerzeug) anzünden. Nach dem Flambieren Pfanne sofort vom Herd nehmen, Butter in die Ringe verteilen. Äpfel mit den Mandelsplittern bedecken. Je 1 Teigscheibe in die Ringe fest eindrücken, Haselnusskrokant verteilen, zweite Teigscheibe eindrücken, mit Marzipan belegen und mit dritter Teigscheibe fest andrücken.

Pfanne in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen stellen und 35 Min. backen. Falls keine feuerfeste Pfanne vorhanden: Ringe mit Palette vorsichtig auf Backblech heben.

Nach der Backzeit Pfanne oder Backblech entnehmen, Ringe mit Palette auf Arbeitsbrett umheben und mit Hilfe von Topflappen die Ringe von den Kuchen abziehen (notfalls mit Trinkglas-Boden von der Größe der Ringe etwas nachhelfen. Tartes mit Hilfe der Palette behutsam auf Gitter stürzen (Apfelseite nach oben) und vor dem Servieren leicht abkühlen lassen - sie sollten aber noch warm serviert werden.

Glühweincreme & Deko: Zimtstange mit Hammer im Küchentuch zertrümmern. Orange und Zitrone gut abwaschen, trocknen. Von der ganzen Zitrone und der halben Orange mit einem Zestenreißer dünne Zesten schaben, eine halbe Orange auspressen, Saft durch ein Sieb in kleinere Kasserolle oder Sauteuse passieren. Restliche Zutaten bis auf die Sahne zugeben, alles kurz (max. 20 Sek.) aufkochen, vom Herd nehmen und 1 Stunde ziehen lassen.

Durch Sieb schütten und die eiskalte Sahne in die Flüssigkeit einmischen. Evtl. mit etwas Puderzucker und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Flüssigkeit in einen Sahneseiphon füllen, nacheinander 2 Gaskapseln einschrauben, gut schütteln.

Anrichten: Teller (sehr dekorativ hier: große, rechteckige Glasteller) mit Puderzucker (durch feines Haarsieb gezogen) bestäuben. Mittig einen dicken Streifen Glühweinespuma (Creme) aufspritzen. Vorsicht: der Espuma kommt mit hohem Druck heraus. Tartes in die Tellermitte auf die Creme setzen, mit den kandierten Früchten ausdekorieren (die Früchte auf dem Foto stammen aus dem französischen Carcassonne) und sofort mit kleinem Löffel und Kuchengabel servieren. Statt der kandierten Früchte passen auch sehr hochwertige Halbtrocken-Früchte wie Datteln, Feigen und Aprikosen ins Konzept.

Mengenangabe: 1 Rezept

★ Quelle: Spiegel online 19.12.2010

Vorbereitungszeit: 45 Minuten plus 2 Stunden Kühlzeit

Zubereitungszeit: 60 Minuten

3.132 Mini-Apfelkuchen*FÜR DEN TEIG*

400 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten

1 Teel. Salz

6 EL Zucker

200 g Kalte Butter in kleinen Stückchen

FÜR DIE FÜLLUNG

7-8 Äpfel

100 g Zucker

100 g Brauner Zucker

3 EL Mehl

3/4 Teel. Zimt

1/4 Teel. Muskat

1 Prise Salz

AUSSERDEM

2 EL Kalte Butter in kleinen Stückchen

Etwas Milch zum Bestreichen

Für den Teig Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen. Die kalte Butter dazugeben und alles mit den Händen vermengen. Nach und nach ca. 10 EL eiskaltes Wasser dazugeben und alles verkneten, bis sich die Zutaten gerade eben verbinden. Nicht zu lange kneten! Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 40 Minuten kalt stellen.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel vierteln, vom Kerngehäuse befreien, schälen und in Spalten schneiden, dann in einer großen Schüssel mit beiden Zuckersorten, Mehl, Zimt, Muskat und Salz vermischen.

Den Teig in 5 Stücke teilen, diese auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nach einander zu ca. 4 mm dicken Kreisen ausrollen und auf mit Backpapier belegte Backbleche legen.

Die Apfelfüllung gleichmäßig darauf verteilen, dabei ca. 3 cm Rand lassen. Den Rand über der Füllung einschlagen und leicht andrücken.

Die kalten Butterstückchen auf der Apfelfüllung verteilen und die Teigränder mit etwas Milch bestreichen.

Die Mini-Apfelkuchen portionsweise ca. 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Mit Alufolie abdecken, sollten sie drohen, zu dunkel zu werden.

Mengenangabe: 5 STÜCK

★ Quelle: sweet paul

3.133 Münsteraner Bratapfeltorte*für den Teig*

150 g Butter

300 g Mehl

150 g Zucker

2 TL Backpulver

1 Eigelb

für die Füllung

6-8 Äpfel

75 g Marzipan

1 EL Rum

1 EL Rosinen

2 Eier

90 g Butter

100 g Zucker

6 EL Zitronensaft

500 g Quark

3 EL Grieß

Butter, Mehl, Zucker, Backpulver und Eigelb miteinander vermengen und zu Streuseln verarbeiten. Die Äpfel ausstechen. Marzipan, Rum und Rosinen verkneten und die Äpfel damit füllen. Die Eier trennen. Fett und Zucker schaumig schlagen, Zitronensaft, Quark, Eigelb und Grieß zugeben und verrühren. Eiweiß schlagen und unterheben. Zwei Drittel der Streusel in eine Springform geben und andrücken. Die Äpfel auf den Streuselboden setzen, die Quarkmasse einfüllen und die übrigen Streusel darüber geben. Den Kuchen bei 170 Grad etwa 70 Minuten backen. Wer mag, kann den fertigen Kuchen mit Zimtsternen garnieren.

★ Quelle: Daheim & Unterwegs vom 15.10.2012

3.134 Oma Ingrid's Apfelkuchen

für den Kuchen

250 g Butter
250 g Zucker
5 Eier
1 Pkg. Vanillezucker
350 g Mehl

1 Pkg. Backpulver
2 kg Boskop

für die Glasur

500 g Puderzucker
1 Zitrone, Saft

Butter, Zucker, Eier und Vanillezucker schaumig rühren. Das Mehl und das Backpulver unterziehen und die in Scheiben geschnittenen Boskoopäpfel unter den Teig heben. Die Mischung in eine gefettete Backofenpfanne geben und bei 200° ca. 30-40 min. backen. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft anrühren und die Glasur auf dem heißen Kuchen verteilen.

Backzeit 30 - 40 Minuten

Vorbereitung 20 Minuten

3.135 Omas Apfelkuchen

Für den Mürbeteig:

200 g Mehl
100 g Butter
1 Eigelb
30 g Zucker
2 EL kaltes Wasser

Für die Füllung:

2 kg Äpfel
200 g Butter
120 g Zucker
80 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker

Die Zutaten für den Teig miteinander verkneten und 2 Stunden kühl ruhen lassen. Die Äpfel schälen, entkernen und vierteln. Die Butter erhitzen (aber nicht bräunen), zusammen mit den Äpfeln in eine Kasserolle geben und mit 120 g Zucker leicht karamellisieren lassen. Dann in eine flache Kuchenform verteilen und mit dem restlichen Zucker und Vanillezucker bestreuen und im Backofen weiter karamellisieren lassen. Dann

den Mürbeteig ausrollen und obenauf in die Kuchenform legen, einige Löcher in die Teigoberfläche stechen und bei starker Hitze anbacken, bis der Teig anbräunt. Mit Alufolie abdecken und noch ca. 10 Minuten bei mäßiger Hitze weiterbacken. Nach dem Herausnehmen die Backform 10 Minuten auf ein nasses Tuch stellen, dann noch einmal ganz kurz erhitzen und stürzen. Bei Tisch zerteilen.

Mengenangabe: 8 Portionen

★ Quelle: aus dem SWF 4-Radioladen

3.136 Omas Apfelmuskuchen

Für den Teig:

2 Eier

125 g kalte Butter

300 g Mehl

150 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

3/4 Pkg. Backpulver

Für die Füllung:

6-8 Äpfel, je nach Größe

5 EL Wasser

1 Pkg. Vanillezucker

Für das Apfelmus die Äpfel schälen, die Kerngehäuse entfernen und die Früchte in kleine Stücke schneiden. Fünf Esslöffel Wasser in einen kleinen Topf schöpfen (der Boden soll gerade bedeckt sein) und die Apfelstücke dazu geben. Die Mischung zugedeckt aufkochen und etwa zwei bis vier Minuten kochen lassen (je nach Art der Äpfel; die Stücke müssen noch erkennbar sein) und vom Herd nehmen.

Für den Teig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät (Knethaken) locker zu einem krümeligen Teig verkneten. Das dauert nur ein bis zwei Minuten. Eine Springform (26 cm Durchmesser) buttern und vier Fünftel des Teiges hineindrücken. Dabei einen kleinen Rand von ca. zwei Zentimetern hochziehen. Den Ofen auf 180 - 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Apfelmus hinein geben und die Oberfläche glatt streichen. Darauf den Vanillezucker streuen. Die restlichen Teigkrümel darauf verteilen. Den Kuchen 20 bis 30 Minuten backen, in der Form auskühlen lassen. Dazu schmeckt Schlagsahne.

Wichtig: Die Butter muss kalt sein, da der Teig sonst nicht krümelig genug wird.

★ Quelle: Daheim & Unterwegs vom 4. November 2010

3.137 Omas gedeckter Apfelkuchen

Für den Boden

375 g Mehl

4 gestr. TL Backpulver

75 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Ei

5 EL Milch

150 g weiche Butter

Für die Füllung

1 1/2 kg Äpfel

2 EL Weißwein

2 EL Zucker
5 Tropfen Rum-Aroma

Zum Bestreichen
2 EL Milch
1 Eigelb

Mehl mit Backpulver mischen, Zucker und Vanillezucker dazugeben. Ei, Milch und die weiche Butter zufügen und alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. Ein Backblech fetten und die Hälfte des Kuchenteiges darauf ausrollen.

Für die Füllung die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und kleinschneiden. Mit 100 ml Wasser, Wein, Zucker und dem Rum-Aroma leicht dünsten. Erkalten lassen. Flüssigkeit abgießen, Äpfel auf dem Teig verteilen. Die 2. Teighälfte blechgroß ausrollen und als Deckel auf die Apfelmasse legen. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Die Milch mit Eigelb verquirlen den Kuchen damit bestreichen. Mit einer Gabel mehrmals in den Teigdeckel stechen und den Kuchen im Ofen ca. 30 Min. backen. Abgekühlt in Stücke teilen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 20 Stücke

★ Quelle: Lisa Kochen & Backen 09/2007

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

pro Stück ca.: 190 kcal; E 3 g, F 7 g, KH 27 g

3.138 Rengsdorfer Apfeltorte

Mürbeteig

300 g Mehl
150 g Butter
100 g Zucker
1 Ei
2 TL Backpulver

3/4 l Trockener Weißwein
200 g Zucker
2 Becher Vanillepudding-Pulver

Zutaten Haube

400 ml Sahne
2 Sahnesteif
Zimt und Zucker zum Bestreuen

Belag

1 kg Geraspelte Äpfel

Mürbeteig herstellen, ausgerollt auf rundes Blech (Springform) legen und den Rand hochziehen. Das Puddingpulver mit etwas Wein glattrühren, den restlichen Wein mit Zucker aufkochen. Das angerührte Puddingpulver dazugeben und nochmals aufkochen. Geriebene Äpfel unterheben und auf dem Mürbeteig verteilen.

Das Ganze bei 175 Grad im vorgeheizten Backofen etwa 1 1/4 Stunden backen und in der Form gut auskühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif steifschlagen und auf den Apfelkuchen auftragen, mit Zimt und Zucker bestreuen.

Mengenangabe: 1 Rezept

3.139 Saftiger Apfelkuchen

500 g säuerliche Äpfel	375 g Mehl
1 Saft einer Zitrone	1/2 Beutel Backpulver
175 g Butter oder Margarine	100 g gehackte Mandeln
150 g Zucker	200 g Puderzucker
3 Eier	3 Beutel (6 cl) Calvados
1/2 Dos. Becher(100 g)Schlagsahne	

Zubereitung: Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden. Äpfel in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Fett und Zucker schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Sahne Mehl, Salz, Backpulver zufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Mandeln und Äpfel untermengen. Eine Kastenform leicht einfetten und mit Backpapier auslegen. Den Teig hinein füllen und im vorgeheizten Backofen (E - Herd: 175° / Gasherd: Stufe 2) ca. 1 1/4 Stunden backen. Puderzucker und Calvados glattrühren und den ausgekühlten Apfelkuchen damit überziehen. Ergibt ca. 20 Stücke.

Mengenangabe: 20 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden.

pro Stück ca.: 280 kcal / 1200 kJ

3.140 Schneller Apfelkuchen

2 geh. EL Butter	2 TL Backpulver
2 Eier	1 TL Geriebene Zitronenschale
2 Prisen Salz	4 EL Milch
8 geh. EL Mehl	5 groß. Äpfel
4 geh. EL Zucker	6 EL Mandelblättchen
2 Pkg. Vanillezucker	

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei gut schaumig rühren. Das Mehl mit Backpulver und Zitronenschale vermischen und unter den gerührten Teig zusammen mit der Milch geben, so dass ein streichfähiger Teig entsteht. Diesen Teig in die Silikon Glatte Runde streichen. Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Den Teigboden dicht kranzförmig mit den Äpfeln belegen und mit den Mandelblättchen bestreuen. Etwas Zucker darüber streuen, sowie ein paar Butterstückchen darauf geben. Backofen auf 200° vorheizen und den Apfelkuchen ca. 30 Minuten backen lassen.

Mengenangabe: 12 Portionen

★ Quelle: Trigo

3.141 Schwäbischer Apfelkuchen

50 g Rosinen	behandelt)
2 EL Rum	1 Prise Salz
1 1/2 kg mittelgroße Äpfel	3 Eier
1 EL Zitronensaft	300 g Weizenmehl
50 g Zucker	3 TL Backpulver
1 TL Zimtpulver	50 g Weizenmehl
2 EL Butter	1 Eigelb
125 g Butter oder Margarine	1 EL Milch
125 g Zucker	250 ml (1/4 l) geschlagene, gesüßte Schlag-
1 Pkg. Vanillin-Zucker	sahne
1 TL abgeriebene Schale von 1 Zitrone (un-	

Rosinen in Rum einweichen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Zucker und Zimt verrühren. Butter zerlassen, die Mischung darin kurz dünsten, abtropfen lassen, mit der Rum-Rosinen-Mischung verrühren.

Butter oder Margarine mit einem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und Salz unterrühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

Mehl mit Backpulver mischen, sieben und auf mittlerer Stufe unterrühren. Gut 2/3 des Teiges in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) füllen und glattstreichen. Apfel-Mischung darauf verteilen.

Den restlichen Teig mit Mehl zu einem Knetteig verarbeiten, zu einer Platte in der Größe des Springformbodens ausrollen, auf die Apfelfüllung legen und etwas andrücken. Die Teigoberfläche mehrmals mit einer Gabel einstechen. Eigelb mit Milch verschlagen und die Teigoberfläche damit bestreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: 180-200 °C (vorgeheizt) Heißluft: 160-180 °C (nicht vorgeheizt) Gas: Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt) Backzeit: 40-50 Minuten.

Den gebackenen Kuchen erkalten lassen und mit Sahne servieren.

★ Quelle: Dr. Oetker Kochen von A-Z

Zubereitungszeit: 90 Min.

Insgesamt: 5144 kcal / 21554 kJ; E 75 g, F 232 g, KH 626 g

3.142 Schwedischer Apfelkuchen mit Zimt

300 g Weizenmehl Type 405	600 g Äpfel
200 g Butter	1 EL +1 TL Zimt
2 Eier	250 g Schlagsahne
2 EL Wasser	1 Pkg. Vanillezucker
100 g + 3 El Zucker	

Mehl, Butter, 1 Ei, Wasser, Zucker und Salz mit den Knethacken des Rührgeräts verrühren, mit den Händen zu einem festen Teig verkneten. Teig in Folie gewickelt ca. 1 Std. kühl stellen.

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Hälften in feine Schnitze schneiden.

Eine Springform oder Quicheform einfetten, mit Mehl bestäuben. 2/3 des Teiges rund ausrollen, in die Form legen, einen Rand formen. Apfelschnitze darauf verteilen, mit 1 El Zimt und dem Zucker bestreuen.

Rest des Teiges ebenfalls ausrollen, mit einem Messer oder Teiggrädchen in Streifen schneiden, Kuchen gitterförmig damit belegen.

Restliches Ei verrühren, Teig damit bepinseln.

Kuchen im 200 Grad heißen Ofen ca. 35 Min goldbraun backen.

Sahne mit Vanillezucker steifschlagen, restlichen Zimt zugeben, zum Apfelkuchen servieren.

Mengenangabe: 1 runde Kuchenform (Ø ca. 26 cm):

★ Quelle: die gute Ess-Idee... 23.10.2005

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Kühlzeit: ca. 1 Std.

Backzeit: ca. 35 Min.

3.143 Siilänär Paläntäturtae, Maistorte aus Silenen (Uri)

10 dl Milch

100 ml Rahm

5 dl Wasser

2 Eier

250 g Maismehl

4 EL Zucker

50 g Rosinen

Salz

500 g Äpfel

Man würzt die Milch und das Wasser mit Salz sowie mit Zucker und lässt die Flüssigkeit aufkochen. Das Maismehl wird eingerührt und auf schwachem Feuer 15 Minuten gekocht. Dann wird die Pfanne vom Feuer genommen, die eingeweichten Rosinen und die aufgeschlagenen Eier werden dazugegeben. Alles wird zusammen gut vermengt und in die gebutterte Springform eingefüllt.

Gleichmäßig geschnittene, nicht zu kleine Apfelschnitze werden wie bei einem Apfelkuchen in schöner Ordnung daraufgelegt. Dann wird der Rahm darüber gegossen und die Apfelschnitze mit Zucker bestreut.

Das Ganze wird im Ofen etwa 45 Minuten lang gebacken, und zwar bei mehr Oberhitze, damit die Äpfel schön braun werden.

Die Paläntäturtae wird kalt gegessen und eignet sich, mit etwas Schlagrahm garniert, ausgezeichnet als Dessert.

Mengenangabe: 1 24_cm_form

3.144 Spanischer Apfelkuchen

200 g Butter	200 g Mehl
200 g Zucker	1 Tüte Backpulver
4 Eier	5-6 Säuerliche Äpfel, z.B. Boskop
1 gestr. EL Kakao	Puderzucker zum Bestäuben
1 gestr. EL Zimt	Schlagsahne zum fertigen Kuchen reichen
2 Pkg. Vanillinzucker	

Aus den Zutaten einen Rührteig zubereiten. 2/3 des Teiges in eine Silikon-Glatte-Runde geben. Apfelstücke darauf verteilen und den restlichen Teig darüber geben.

Bei 200° ca. 50-60 Min. backen im vorgeheizten Backofen.

Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Die Äpfel in dünne Spalten in 2-3 Lagen übereinandergeschichtet auf den Teig legen und ansonsten wie im Rezept beschrieben verfahren (also restlichen Teig darüber geben). Sieht ungewohnt aus da Apfelkuchen meist hell ist. Aber er schmeckt wirklich gut, ist schnell zubereitet und auch ohne Schlagsahne obendrauf sehr saftig.

Mengenangabe: 12 Portionen

3.145 Streusel-Apfelkuchen

ERGIBT 12-16 STÜCK

TEIG

300 g Mehl
75 g Puderzucker
1 Prise Salz
125 g Weiche Butter
2 Eier

BELAG

750 g Äpfel
1/2 Zitrone; den Saft
75 g Aprikosenkonfitüre
75 g Doppelrahm oder Crème fraîche

ZUM FERTIGSTELLEN

Butter und Mehl für die Form
Mehl zum Auswallen
50 g Mehl
50 g Brauner Zucker
25 g Butter

Mehl, Puderzucker und Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter in Stücken beifügen. Die Eier verquirlen und dazugeben. Alles rasch zu einem Teig kneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kühl stellen.

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in Scheibchen schneiden. In eine Schüssel geben, mit dem Zitronensaft beträufeln und sorgfältig mischen. Aprikosenkonfitüre und Doppelrahm oder Creme fraîche verrühren.

Den Boden einer Springform von 26 cm Durchmesser mit Backpapier belegen. Den Formenrand aufsetzen. Rand und Backpapier leicht bebuttern und sparsam mit Mehl bestäuben. Kurz kühl stellen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Gut zwei Drittel des Teiges auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick

auswallen und die vorbereitete Form damit auslegen, dabei einen Rand von etwa 4 cm hochziehen. Auf dem Boden der Form die Aprikosen-Rahm-Mischung verteilen. Die Äpfel darauflegen.

Den restlichen Teig mit dem Mehl verkneten. Mit den Fingern über die Äpfel bröseln. Mit dem Zucker bestreuen und alles mit Butterflöckchen belegen.

Den Streusel-Apfelkuchen im 200 Grad heißen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 45 Minuten backen. Lauwarm oder ausgekühlt servieren.

Mengenangabe: 1 Rezept

* Quelle: annemaries wildeisen's kochen 3/2012

3.146 Szarlotka - Apfelkuchen mit Baiserhaube

TEIG

600 g Mehl
250 g Butter, kalt
150 g Zucker
50 ml Sahne
5 Eigelb
3 EL Kakao
1 Pkg. Backpulver
1 Pkg. Vanillezucker

2 kg Apfel / Äpfel
150 g Rosinen
40 ml Wodka, optional
1 Zitrone(n) (unbehandelt),
Saft und geriebene Schale
1 TL Zimt (gemahlen)

BAISER

5 Eiweiß
4 EL Zucker
1 Prise Salz

FÜLLUNG

Die Butter würfeln. Mehl und Backpulver mischen. Butter, Mehl, Eigelb und Zucker zu einem glatten Teig kneten. Dabei 3 EL Sahne mit einarbeiten. 2/3 des Teiges abnehmen. Den Rest mit dem Kakao und der restlichen Sahne verkneten. Beide Teige getrennt in Folie gewickelt kalt stellen.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Rosinen im Wodka einweichen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Mit dem Zitronensaft, der -schale und den Rosinen samt Wodka mischen.

Den hellen Teig dünn ausrolle und ein mit Backpapier ausgelegtes Blech damit auslegen.

Den Rand 2 cm hochdrücken. Die Äpfel darauf verteilen.

Mit Pergament abdecken und 25 Minuten backen.

In der Zwischenzeit das Eiweiß mit der Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, dabei kurz bevor das Eiweiß fest ist, den Zucker einrieseln lassen. Den Schnee auf dem Apfelkuchen verteilen. Den dunklen Teig mit einer groben Reibe über den Baiser raspeln. Den Ofen auf Oberhitze umschalten und noch 20 Minuten backen.

Mengenangabe: 1 Rezept

3.147 Tarte aux pommes (Apfelkuchen mit Calvados)

Teig	9 Äpfel (Sorte Reinette)
400 g Mehl	20 ml Calvados
250 g Butter	30 g Butter
1 Prise Salz	1-2 EL Zucker
1 Pkg. Vanillezucker	3 EL Sonnenblumenkerne
80 g Zucker	4 EL Mandelblättchen
2 Eigelb	1 EL Zucker
Belag	

Butter in einem großen Topf schmelzen. Von der Herdplatte nehmen, mit Zucker und einer Prise Salz bestreuen. Dann Mehl mit einem Holzlöffel unter die abgekühlte flüssige Butter rühren. Zum Eigelbe unterrühren bis eine homogene Teigmasse entstanden ist. Den Teig zu einer Kugel formen. Der Teig lässt sich am besten ausrollen, wenn man ihn auf Backpapier legt, dann mit den Händen etwas flach drückt. Teig mit Klarsichtfolie bedecken und dann mit einer Teigrolle so groß ausrollen, dass ein rundes Kuchenblech damit ausgelegt werden kann. Die Klarsichtfolie verhindert, dass der Teig an der Rolle kleben bleibt. Nach dem Ausrollen die Klarsichtfolie entfernen, dann den Teig mit dem Backpapier in die Form legen. Ränder mit dem Rücken der Gabel andrücken. Teig mehrfach mit der Gabel einstechen.

7 Äpfel schälen, klein schneiden. Butter schmelzen, Apfelstückchen darin andünsten, mit Zucker bestreuen. Calvados hinzugießen. Bei milder Hitze solange dünsten bis die Äpfel weich geworden sind. Restliche Äpfel schälen, halbieren, Kerne entfernen. Den Teigboden mit dünnen Apfelspalten auslegen. Erkaltes Kompott darüber verteilen. Restliche Apfelspalten darüber legen. Im Backofen zirka 30 bis 40 Minuten bei 200° C backen. In einer beschichteten großen Pfanne Sonnenblumenkerne mit Mandelblättchen unter ständigem Rühren trocken anrösten. Sobald die Kerne hellbraun werden vom Feuer nehmen. Zucker darüber verteilen, mit einem Holzlöffel verrühren. Falls der Zucker nicht karamellisieren sollte, die Pfanne kurz noch einmal auf die heiße Platte stellen. Vorsicht! Ein Zuviel an Hitze lässt alles schnell schwarz werden. Die gerösteten Mandel-Sonnenblumenkerne über den fertig gebackenen Apfelkuchen verteilen. Den Kuchen lauwarm oder kalt servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

★ Quelle: ARD: Die Tour 2006 für Schlemmer und Genießer

3.148 Tarte des Demoiselles Tatin

<i>MÜRBEIG</i>	<i>BELAG</i>
125 g Mehl	12 EL Puderzucker
125 g Butter	2 EL Zitronensaft
1 Eigelb	1 Kilo Äpfel
1 Prise Salz	- Boskoop oder Cox Orange
2 EL Puderzucker	125 g Butter

SONSTIGES

Mehl für die Arbeitsplatte

1 ofenfeste Pfanne

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Das Eigelb und die weiche Butter hineingeben. Salzen, zuckern. Die Zutaten vermengen. Nicht zu stark kneten.

Zum Schluss den Teig mit dem Handballen zweimal kräftig durchwalken. In ein Tuch wickeln und mindestens eine Stunde kühl stellen.

10 EL Puderzucker in der Pfanne verteilen, die Schicht sollte etwa 1cm dick sein. Mit maximal 4-5 EL Wasser, gemischt mit dem Zitronensaft, befeuchten, nicht zu viel Wasser nehmen.

Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelstücke gleichmäßig auf dem Zucker verteilen. 100 Gramm der Butter zerlassen und über die Äpfel gießen.

Die Pfanne aufsetzen und den Inhalt bei milder Hitze langsam erwärmen. Dabei die Äpfel immer wieder vorsichtig wenden, damit sie sich mit der entstehenden Karamellmasse vollsaugen. Wenn die Äpfel halbgar sind, die Pfanne von der Kochplatte ziehen.

Die Apfelstücke wieder gleichmäßig ausrichten, dabei die restliche Butter unterheben und den restlichen Puderzucker darüber sieben.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche passend zum Pfannendurchmesser ausrollen. Den Teig über die Äpfel legen, etwas andrücken, die Teigreste am Rand entfernen. Im Ofen in ca. 25 bis 30 Minuten backen.

Nach Ende der Backzeit, an den heißen Pfannenstiel denken, die Tarte mit Hilfe eines Tellers umdrehen, so dass der Teig unten liegt. Die Äpfel mit einem Pfannenwender oder breitem Messer etwas andrücken. Heiß, lauwarm oder kalt servieren.

Wenn der Zucker nicht richtig karamellisiert, Flüssigkeit auf den Kuchen geben, kurz auf der obersten Schiene nochmals in den Backofen schieben (am besten Grill). Aber laufend beobachten, wird sonst schnell zu dunkel.

Mengenangabe: 6 Portionen

★ Quelle: Susi Piroué - Die echte französische Küche

3.149 Tarte du chef

Für den Teig:

250 g Mehl

125 g weiche Butter

Variante: 4 Platten tiefgefr. Blätterteig (angetaut)

1 Ei

1 Prise Salz

1 gestr. El. Puderzucker

1 1/2 EL kaltes Wasser

Für den Belag:

11 gestr. El. Puderzucker

1/2 Glas Wasser

1 kg große festfleischige säuerliche Äpfel

120 g Butter

Dieser köstliche Apfelkuchen, der 'verkehrt herum' gebacken wird, stammt ursprünglich von zwei Schwestern, den Fräulein Tatin, die ein Gasthaus auf dem Lande betrieben.

Doch diese Nachspeise schmeckt so gut, dass sich der 'Chef' des Hauses meist selber die Erfindung zuschreibt. Daher der Name.

Unerlässlich für das Gelingen ist eine Pfanne mit dickem Boden, für die hier angegebene Menge sollte sie etwa 20 cm Durchmesser haben.

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Zutaten nacheinander hineingeben und mit den Fingerspitzen vorsichtig darunterarbeiten. Nicht zu stark kneten. Zum Schluss den Teig mit den Handballen zweimal kräftig durchwalken. In einem Tuch mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Inzwischen in einer Pfanne mit dickem (!) Boden [ich habe eine Gussstahlpfanne mit Antihafbeschichtung genommen] 10 El. Puderzucker streuen, so dass eine ca. 1 cm dicke, gleichmäßige Schicht entsteht. Mit dem Wasser anfeuchten. Die Äpfel schälen, vierteln (evtl. sechsteln oder achteln, je nach Größe), Kerngehäuse entfernen, Stücke auf dem Zucker verteilen.

100 g Butter zum Schmelzen bringen und gleichmäßig über die Äpfel verteilen. Langsam erhitzen. Dabei die Früchte immer wieder umwenden, damit sie sich ringsherum mit der nun entstehenden Karamellmasse vollsaugen. Wenn die Äpfel halb gar sind, die Pfanne vom Herd nehmen. Evtl. überschüssige Flüssigkeit abgießen (ich habe sie in ein Twist- Off-Glas gefüllt und gleich verschlossen -> gibt eine Art Gelee mit Butterdeckel). Die Äpfel leicht anheben und den Rest der Butter darunter schieben. Die Äpfel wieder gleichmäßig verteilen.

Den Mürbeteig sehr dünn ausrollen. Die Apfelmasse damit belegen. Im auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorgeheizten Backofen 20 - 25 Minuten backen. Nach Beendigung der Backzeit das Gebäck mit Hilfe eines Tellers oder Deckels so umdrehen, dass der Teig sich jetzt unten befindet. Die Äpfel, wenn nötig, mit einem Messer noch etwas festdrücken. Heiß, lauwarm oder kalt servieren.

Variante: mit tiefgefrorenem Blätterteig zubereitet, gelingt dieses Gericht noch leichter. Die Blätterteigplatten müssen allerdings vorher zumindest angetaut sein, damit sie sich dünn ausziehen lassen. [Ich habe die Kleberänder mit Eigelb bestrichen und auch die Oberseite der Teigplatte.]

★ Quelle: Susi Piroue, Französisch Kochen

Ruhezeit (Teig) 1 Stunde

Backzeit 20-25 Minuten

3.150 Tarte Tatin

150 g Mehl und etwas Mehl zum Bestäuben	steif geschlagene Sahne, zum Servieren
65 g Butter, in Stücke geschnitten, und etwas Butter zum Einfetten	<i>Für den Belag</i>
	5-6 Äpfel
65 g feiner Zucker	120 g feiner Zucker

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und eine Vertiefung in die Mitte drücken. Butter und 5 Esslöffel Wasser hineingeben. Die Zutaten zu einem glatten Teig kneten und 1

Stunde ruhen lassen. Den Ofen auf 220°C vorheizen. Eine Quiche- oder Obstkuchenform großzügig mit Butter einfetten und mit dem Zucker ausstreuen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Den Boden der vorbereiteten Form mit der Hälfte der Äpfel auslegen und mit der Hälfte des Zuckers bestreuen. Eine zweite Apfelschicht darauf verteilen und mit dem restlichen Zucker bestreuen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem 3 cm dicken Kreis ausrollen und auf die Äpfel legen. Den Teigrand zwischen Äpfel und Form drücken und 30 Minuten backen. Die Tarte auf eine ofenfeste Kuchenplatte stürzen und 10 Minuten unter den heißen Grill des Backofens stellen, bis der Zucker karamellisiert. Die Tarte warm mit Sahne servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

★ Quelle: Der Silberlöffel

3.151 Tarte Tatin

1.6 kg Äpfel (Boskop)	1 Pkg. Vanillezucker
200 g Mehl	1 Prise Salz
215 g Butter (Zimmertemperatur)	Pudermilch
110 g Zucker	Eventuell der Saft einer Zitrone
1 Ei	Tarteform

Einer der aufwändigsten, aber deshalb auch einer der leckersten Apfelkuchen von Welt Am Anfang muss man einen Mürbeteig zusammenkloppen: 125 Gramm zimmertemperierte Butter in einer Rührschüssel mit einem Elektrorührgerät schlagen und da langsam 50 g Zucker reinrieseln lassen. Der Zucker sollte sich komplett auflösen und innerhalb von einigen Minuten entsteht daraus eine cremig-luftige Masse. Ein Ei, Vanillezucker und Salz dazu, und nochmal gut rühren.

Jetzt kommt der heikle Teil: Das Mehl muss mit möglichst wenig Bewegungen in die Zucker-Ei-Butter eingearbeitet werden, damit sich keine langen Glutenketten bilden und der Teig schön bröselig - also mürbe - bleibt. Deshalb die Masse eher zusammenschieben als -kneten.

Wer schon mal mit eine Sandburg gebaut hat kennt die Handbewegung dieses Arbeitsablaufs. Den fertigen Teig zu einer Kugel formen und mindestens dreißig Minuten in Frischhaltefolie im Kühlschrank ruhen lassen. Solange den Ofen auf 200 Grad Oberunterhitze vorheizen und die Äpfel schälen. Dann vierteln und mit einem kleinen scharfen Messer mit einem geschickten Schnitt Stiel, Kerngehäuse und Strunk rausoperieren. Die Apfelviertel längs in kleinfingerdicke Schnitze schneiden. Wenn sich die geschälten Äpfel ins Braune verfärben sollten, kann man sie mit Zitronensaft davon abhalten. Dann die übrigen Zucker und Butter in einer großen Pfanne auf Dreiviertelhitze schmelzen lassen und solange warten bis der Zucker karamellisiert. Immer schön dabeibleiben und rühren. Sobald die Masse mittelbraun ist, den Pfanneninhalt sofort über die Äpfel leeren und schön unterheben. Alles in eine Tarte-Form füllen und auf mittlerer Schiene für 45 Minuten in den heißen Ofen. In fünf Minuten-Abständen vorsichtig durchrühren. Der Teig ist mittlerweile

ausgeruht und wird zwischen zwei großen Bahnen Frischhaltefolie mit einem Wargelholz drei Millimeter dick ausgerollt. Er sollte kreisrund werden und überall drei Zentimeter größer als die Tarte-Form sein. Zwischen den beiden Frischhaltefolien wieder zurück in den Kühlschrank und warten bis die Äpfel fertig sind. Jetzt die Tarteform rausholen und mit einem Löffel einen Zentimeter vom Rand freischaufeln. Den Teig von den Folien befreien, über die Äpfel legen und das Überstehende in die Lücke zwischen Äpfel und Form reindrücken. Mit einer Gabel ein paar Beschleunigungs Entlüftungslöcher reinpieken und nochmal für zehn bis zwanzig Minuten in den Ofen, eben solange bis er oben fest ist und schön aussieht. Auskühlen lassen und dann eine Servierplatte drauflegen. Mit der rechten Hand unter die Tarteform greifen, mit der linken die Platte draufpressen und allezhopp mit Schwung die Tarte stürzen. Optimalerweise liegt jetzt der Kuchen richtigrum auf der Servierplatte. Kurz vorm Servieren noch Puderzucker drübersieben und lauwarm auftragen.

Mengenangabe: 1 Rezept

3.152 Tarte Tatin

3 kg Äpfel, festfleischig, geschält	200 g Mehl
175 g Butter	100 g Butter, kalt, kleine Stücke
400 g Zucker, fein	1 Eigelb
Crème fraîche oder Chantilly-Sahne	1 Prise Salz
Pâte brisée aus 200 g Mehl	2 TL Zucker, fein
<i>Pâte brisée</i>	3 EL Wasser

Schwere feuerfeste runde Form mit Antihalt-Beschichtung, Pie-Form oder Bratpfanne aus Kupfer (30 - 36 cm Durchmesser)

Dieser gestürzte Apfelkuchen ist mittlerweile weltberühmt. Benannt wurde er nach den beiden Schwestern Tatin, die ihn in ihrem Restaurant La Gare in Lamotte-Beuvron, südlich von Orleans, erfunden haben. Noch heute kann man dort ihren Backofen bestaunen und von der köstlichen Tarte probieren. Der am Boden der Form karamellisierende Zucker bildet nach dem Stürzen einen süßen Überzug, unter dem sich saftige Äpfel auf einem Mürbeteigboden verbergen.

Mürbeteig (Pâte Brisée): Zutaten verhacken, mischen, kneten. Kugel formen und kühl stellen.

Die Butter in der Form zerlassen und den Zucker einstreuen. Die Apfelhälften mit der Wölbung nach oben dicht nebeneinander in die Form schichten; sie sollten die Form komplett ausfüllen. Die Äpfel 15-20 Minuten auf der Herdplatte garen, bis der Zucker karamellisiert und leicht brodelt. Hinweis: Sobald die Äpfel weich werden, geben sie Saft ab. Dieser austretende Saft muss verdampft sein, bevor die Früchte karamellisieren.

Die Äpfel etwas auskühlen lassen. Den Backofen auf 220° C/Gas Stufe 4 - 5 vorheizen. Den Teig zu einer runden Platte - etwas größer als die Form - ausrollen. Die Teigplatte auf die Äpfel legen und die Ränder innen an der Form festdrücken. Zügig arbeiten, damit

die noch warmen Äpfel den Teig nicht aufweichen. Die Torte 20 - 25 Minuten im Ofen goldbraun und knusprig backen. Danach noch 5 - 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Die Torte auf eine Kuchenplatte oder einen großen Teller stürzen (Spritzgefahr!). Sollten Apfelstücke am Boden hängenbleiben, diese vorsichtig mit einem Palettmesser lösen und auf die Torte geben. Die Tarte Tatin warm servieren; Creme fraîche oder Chantilly-Sahne getrennt dazu reichen.

Mengenangabe: 1 Keine Angabe

★ Notizen Aus "Die große Schule des Kochens" Zutaten-Techniken-Rezepte" Anne Willan

3.153 Tarte Tatin (einfach)

5-6 Äpfel (z.B. Cox Orange)	155 g Butter
250 g Mehl	100 g Puderzucker
200 g Zucker	2 Eigelb
1 Zitrone	2 EL Kalte Milch
1 Vanilleschote	Salz

Zu diesem Apfelkuchen findet man viele, unterschiedliche Rezepte, hier und heute mal eine Version mit süßem Mürbeteig.

Das Besondere an einer Tarte ist ja, dass sie falsch rum in den Ofen kommt: also mit dem Boden nach oben, und der ganze Kuchen wird erst kurz vor dem Servieren auf den Kopf gestellt. Das Resultat ist ein knuspriger Teig und ein sehr saftiger Belag, weil die Äpfel die ganze Zeit unten in leckerster karamellierter Zuckerzitronevanillelösung schwimmend backen.

Zuallererst den süßen Mürbteig zusammenkneten, der könnte übrigens auch ohne Probleme einen Tag im Kühlschrank auf die weitere Verarbeitung warten. 125 g Butter in kleinen Stückchen, 100 g Puderzucker und eine Prise Salz mit einem elektrischen Rührgerät in einer Schüssel verrühren, bis man eine schöne, geschmeidige Masse hat. Dann langsam rührend das Mehl einarbeiten, zwei Eigelb und zum Schluss noch die kalte Milch dazugeben. Jetzt mit den Händen alles zu einen glatten Teig kneten und als Kugel in Frischhaltefolie verpackt in den Kühlschrank. Mindestens eine Stunde sollte er da drinnen bleiben, damit die Butter wieder fest wird.

Inzwischen die Vanilleschote längs halbieren und mit der Messerrückseite das Vanillemark rauskratzen. Die schwarze Masse mit 100 g normalem Zucker mischen. Zur Not gibt's Vanille auch als dunkles Pulver zu kaufen, man sollte nur keine 20 Säckchen Vanillinzucker verwenden Dann fünf bis sechs Äpfel schälen, vierteln und entkernen und in einer Schüssel zusammen mit dem Saft einer Zitrone und dem Vanillezucker mischen und beiseite stellen.

In einer Pfanne 40 ml Wasser, 30 g Butter und die restlichen 100 Gramm Zucker auf mittlerer Temperatur langsam erhitzen und solange rühren, bis sich die Farbe in Richtung goldgelb verändert. Jetzt die Apfelviertel dazugeben und zirka fünf Minuten mitdünsten. Dann vom Feuer nehmen und die Äpfel in eine Tarteform umschieben. Dabei bitte darauf achten, dass die runde Seite, also der Rücken der Apfelviertel nach unten zeigt. Auch die

gesamte Flüssigkeit aus der Pfanne mit in die Backform kippen, dann warten bis die Äpfel abgekühlt sind. Den Ofen schon mal auf 190 Grad Oberunterhitze vorheizen.

Den entspannten Teig zwischen zwei Lagen Frischhalte ausrollen, er sollte am Ende einen etwas größeren Durchmesser als die Tarteform haben. Vorsichtig auf die Äpfel heben und eventuell überstehenden Teig mit einem Messer wegschneiden. Am Rand noch mal alles mit den gut Fingern festdrücken, damit alles verschlossen ist und sich die Äpfel unter einer hermetisch abgeschlossenen Teigglocke befinden. Im vorgeheizten Ofen 35 Minuten backen bis der Teig oben goldgelb ist.

Rausnehmen, zehn Minuten abkühlen lassen und dann vorsichtig auf eine Kuchenplatte stürzen. Das funktioniert ganz einfach und risikolos, wenn man die Platte von oben auf den Kuchen legt und beides zusammen mit einem eleganten Schwung um 180 Grad dreht. Vielleicht etwas ruckeln, bis sich der Kuchen aus der Form schmatzt.

Jetzt mal an den Äpfeln schnuppern und ein erstes Stück sofort verschlingen.

Mengenangabe: 1 28-CM-FORM

★ Quelle: Von Sebastian Hermann 20. Januar 2010

3.154 Tarte Tatin - ein Apfelkuchen verkehrt herum gebacken

300 g Blätterteig (Tiefkühlware)	75 g Gekühlte, in mehrere Stücke geschnittene Butter
8 festkochende Äpfel, geschält, entkernt und halbiert (Boskop, Braeburn, Reinette)	10 ml Calvados
150 g Zucker	

Wichtig ist eine runde, ofenfeste Pfanne mit 20 bis 25 cm Durchmesser und einem mindestens 5 cm hohen Rand. In dieser Pfanne auf dem Herd Zucker bei großer Hitze schmelzen lassen.

Achtung: Wenn der Zucker gerade beginnt zu bräunen, Hitze reduzieren (Gasherd) oder Pfanne von der Herdplatte nehmen (Elektroherd) - die geschmolzene Masse darf keinesfalls schwarz werden. Gekühlte Butterstücken einschwenken, vom Herd nehmen.

Die halbierten Äpfel hochkant in der Pfanne dicht an dicht aufstellen. Dabei hilft es, die erste Apfelhälfte mit einer Gabel zu fixieren, um die restlichen Stücke vom Rand beginnend zur Mitte anzuordnen. Die Apfelhälften müssen die Pfanne vollständig ausfüllen.

Den auf Tortenbodenstärke ausgerollten Blätterteig auflegen. Er sollte zunächst etwas über den Pfannenrand überstehen und dann so geformt werden, dass er die Pfanne mit den Äpfeln wie ein Deckel abschließt.

Bei 180 Grad etwa 20 Minuten im Backofen backen. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen, den Blätterteigdeckel vorsichtig abheben und auf einem Blech im Ofen weiterbacken. Die Pfanne mit den Äpfeln auf dem Herd weiter erhitzen, damit die ausgetretene Flüssigkeit zu einem dicken Sirup einkocht. Vorsicht - Anbrennen vermeiden!

Pfanne vom Herd nehmen und wieder mit dem gebackenen Blätterteigboden abdecken. Eine Stunde abkühlen lassen. Dann Pfannenboden auf der Herdplatte anwärmen. Dadurch wird der Butterkaramell weich und der Apfelkuchen kann durch vorsichtiges Schwenken

der Pfanne gelöst und auf einen passenden Teller gestürzt werden. Mit Calvados flambieren und servieren.

Mengenangabe: 1 Rezept

★ Quelle: SWR4-Kochclub: Margas Küche, Koch: Jean-Marie Dumaine,

3.155 Thüringer Apfelkuchen

Für den Teig:

300 g Weizenmehl
1 Pkg. Trocken-Backhefe
1 Ei
1 Prise Salz
50 g Zucker
1 Msp. gemahlener Piment
75 g zerlassene, abgekühlte Butter
125 ml (1/8 l) lauwarme Milch, etwa

Für die Puddingcreme:

1 Pkg. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
50 g Zucker
500 ml (1/2 l) Milch

3 Becher (à 150 g) Creme fraîche

2 Eier
1 Pkg. Vanillin-Zucker
1 Zitrone (unbehandelt), abgeriebene Schale von

Für den Belag:

1.25 kg mürbe Äpfel
2-3 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)

Für den Guss:

2 Pkg. Tortenguss, klar
250 ml (1/4 l) Apfelsaft
250 ml (1/4 l) Weißwein
4 EL Zucker

Für den Teig Mehl in eine Schüssel sieben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Ei, Salz, Zucker, Piment, Butter und Milch hinzufügen. Alles mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Teig nochmals durchkneten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Vor den Teig einen mehrfach umgeknickten Streifen Alufolie legen.

Für die Puddingcreme Pudding-Pulver mit Zucker und 4 Esslöffeln Milch verrühren. Restliche Milch zum Kochen bringen. Pudding-Pulver in die von der Kochstelle genommene Milch rühren und gut aufkochen lassen. Unter öfterem Umrühren erkalten lassen.

Creme fraîche, Eier, Vanillin-Zucker und Zitronenschale unterrühren. Puddingcreme auf den Teig streichen.

Für den Belag Äpfel schälen, Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Äpfel in etwa 1 cm dicke Ringe schneiden und schuppenförmig so auf die Creme legen, dass die Apfelringlöcher frei bleiben. Apfelringlöcher mit Preiselbeeren füllen. Das Backblech in den Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: 200-220 °C (vorgeheizt) Heißluft: 160-180 °C (nicht vorgeheizt) Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt) Backzeit: 25-30 Minuten.

Für den Guss aus Tortenguss, Apfelsaft, Wein und Zucker nach Packungsaufschrift einen Guss zubereiten und auf dem erkalteten Kuchen verteilen.

★ Quelle: Dr. Oetker Kochen von A-Z

Zubereitungszeit: 2 Std.

Insgesamt: 5647 kcal / 23672 kJ; E 108 g, F 249 g, KH 664 g

3.156 *Torta di Mele*

120 g Marzipanrohmasse	150 g weiche Butter
80 g Cantuccini-Kekse	60 g Puderzucker
1 Bio-Zitrone	1 Prise Salz
4 EL Pinienkerne	3 Bio-Eier
500 g rotschalige Äpfel (z. B. Elstar)	5 EL Milch
2 EL flüssiger Honig	6-8 Tropfen Bittermandelaroma
100 g Mehl	Fett und Mehl für die Form
50 g Speisestärke	Puderzucker zum Bestäuben
1 TL Weinstein-Backpulver	

Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen.

Marzipan auf einer Reibe grob raspeln. Cantuccini in einem Gefrierbeutel mit dem Rollholz oder einem schweren Topf fein zerkleinern. Die Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Zitrone halbieren und 2-3 EL Saft auspressen. Pinienkerne in einer Pfanne goldgelb rösten, herausnehmen und grob hacken.

Äpfel abspülen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in etwa 1 cm breite Spalten schneiden und in einer Schüssel mit dem Zitronensaft und 1 EL Honig gut mischen.

Mehl, Stärke und Backpulver mischen. Butter, Zucker und Salz mit den Quirlen des Handrührers mindestens 5 Minuten sehr hell und cremig aufschlagen. Marzipan unterrühren. Eier nacheinander gut unterrühren, dann die Mehlmischung im Wechsel mit der Milch sorgfältig unterrühren. Cantuccini-Brösel, Zitronenschale, Bittermandelaroma und die Hälfte der Pinienkerne unterrühren.

Teig in einer gefetteten und mit Mehl ausgestäubten Tarteform (Ø 24 cm; mit mindestens 3 cm hohem Rand) glatt verstreichen. Die Apfelspalten dicht aneinander auf dem Teig verteilen und leicht eindrücken. Restliche Pinienkerne in die Teigzwischenräume streuen. Kuchen auf dem Ofenrost im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten 35-40 Minuten backen.

Die Torta aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen. Die Apfelspalten mit dem restlichen Honig dünn bestreichen. Die Torta mit Puderzucker bestäuben, in Stücke schneiden und am besten noch lauwarm servieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

★ Quelle: BRIGITTE 18/2019

Zubereitungszeit 1 Std. 30 Min.

pro Stück ca.: 315 kcal; E 6 g, F 19 g, KH 30 g

3.157 Tourte aux pommes à l'ancienne - Apfelkuchen nach alter Art

<i>Zutaten</i>	1 Bio-Zitrone
	200 g Brauner Zucker
	100 g Gesalzene Butter (demi sel)
	100 g Pecannüsse
<i>FÜR DEN TEIG</i>	
500 g Mehl	
180 g Weiche gesalzene Butter (demi sel) + etwas für die Form	<i>ZUM BESTREICHEN</i>
60 g Zucker	1 Eigelb
1 Eigelb	1 EL Milch
4-5 EL Milch	Puderzucker
<i>FÜLLUNG</i>	<i>UND</i>
4 Golden Delicious Äpfel	1 Form 21 cm Durchmesser

Zubereitung: Das Mehl mit der weichen Butter, Zucker, Eigelb, Milch mit den Fingerspitzen zu einem Mürbeteig verarbeiten. Fügen sie wenn nötig ein wenig Milch zu. Formen sie eine Kugel und lassen sie den Teig in Klarsichtfolie 30 Minuten kühl liegen.

Die Äpfel schälen und in jeweils 8 Spalten schneiden.

Waschen Sie die Zitrone und reiben sie die Schale fein ab, pressen sie den Saft aus.

Legen sie die Äpfel in eine Schüssel mit dem Zucker, Zitronenschale und der Hälfte des Zitronensaftes, umrühren und dann in einer großen Pfanne mit Butter und Pecannüssen für 5 Minuten köcheln, nach 2 1/2 Minuten 1x vorsichtig wenden.

Nehmen sie die Äpfel und Nüsse aus der Pfanne und reduzieren sie den Saft für 5 Minuten, so dass er sirupartig und karamellisiert wird.

Den Ofen auf 180° C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und in die gebutterte Backform legen. Den Teig mit einer Gabel einstechen, die Apfelspalten einlegen, mit dem Sirup begießen.

Den Teig bündig mit der Form abschneiden. Die Teigreste verkneten und ausrollen, in Streifen schneiden und als Gitter verteilen. Das Eigelb mit Milch mischen und mit einem Pinsel verteilen. Mit Puderzucker bestreuen und 30 Minuten backen.

Warm servieren.

Anmerkung: Die holprige Übersetzung stammt von mir. Das ist ein richtig saftiger Kuchen, am besten den Saft nach dem Backen abschütten. Und für eine 21er Form ist der Teig auch viel zu viel, einfrieren, der Rest reicht für eine 18er Form.

Mengenangabe: 1 Rezept

★ Quelle: Saveurs Février 2014

3.158 Traditioneller süßer Mürbeteig (für den Apfelkuchen)

500 g Mehl, und ein bisschen was zum Bestreuen	1 Zitrone; die Schale
100 g Puderzucker, gesiebt	2 groß. Eier, geschlagen
250 g Kalte Butter, in kleine Würfel geschnitten	1 Schuss Milch
	Mehl zum Bestreuen

Jamie Oliver schreibt:

Dieser Teig ist super für Apfelkuchen oder anderes süßes Gebäck. Auch wenn Sie noch nie einen Mürbeteig zubereitet haben: Halten Sie sich einfach an die Anweisungen und Mengenangaben und Sie werden sehen wie einfach das geht. Dies ist ein Teig, den Sie mit verschiedenen Geschmacksrichtungen veredeln können. Falls Sie den Geschmack von Zitrone nicht mögen, können Sie auch jede andere trockene Frucht verwenden - wie zum Beispiel Orange. Alternativ geht auch eine Prise Zimt, Muskat oder Kakaopulver - Vanille ist auch super. Achten Sie aber darauf, dass Sie nicht zu viel der einzelnen Geschmacksrichtungen verwenden.

So, nun trauen Sie sich und bereiten aus allen Zutaten schnell einen leckeren Teig zu. Kneten Sie hierfür den Teig aber nicht zu stark, denn sonst wird die Butter von der Wärme Ihrer Hände schmelzen. Ein guter Tipp ist: Halten Sie Ihre Hände unter kaltes Wasser, bevor Sie den Teig kneten.

Zubereitung: Bestreuen Sie Ihre saubere Arbeitsfläche mit dem durchgeseibten Mehl. Sieben anschließend auch den Puderzucker und lassen ihn über das Mehl rieseln. Kneten Sie die Butterwürfel mit den Händen in das Mehl- Puderzucker-Gemisch, bis eine krümelige Masse entsteht. An diesem Punkt können Sie den Teig mit tollen Geschmacksrichtungen verfeinern - geben Sie hier also z.B. die geriebene Zitronenschale hinzu.

Geben Sie anschließend das Ei und die Milch in den Teig und kneten alles zu einem feinen Teig - streuen Sie noch etwas Mehl über den Kneteteig. Achtung: Kneten Sie den Teig nicht zu stark, sonst wird er zäh und nicht schön krümelig. Bestreuen Sie Ihre Arbeitsfläche erneut mit Mehl und legen den Teig darauf. Formen Sie ihn zu einer runden, flachen Form. Wickeln Sie den Teig nun in Frischhaltefolie ein und legen Sie ihn für mindesten eine halbe Stunde in den Kühlschrank.

Mengenangabe: 1000 G Teig

★ Quelle: Jamie Oliver - Jamie at home

3.159 Veganer Apfelkuchen

125 g Pflanzenmargarine (z. B. Flora)	1/2 TL Natron
zzgl. etwas mehr zum Fetten der Form	150 ml Haferdrink (oder Soja-, Mandeldrink)
150 g Rohrohrzucker	400 g Äpfel
1/2 unbeh. Zitrone	1 Pkg. Vanillezucker
50 g Apfelmus	Puderzucker zum Bestäuben
250 g Mehl	
1/2 Pkg. Backpulver	

Die Margarine und den Zucker mit den Quirlen des Handrührgerätes cremig schlagen. Die Zitrone heiß abspülen, trocken reiben und die Zitronenschale zur Margarinemischung reiben. Apfelmus zufügen und gleichmäßig unterrühren. Mehl mit Backpulver und Natron mischen. Mehlmischung abwechselnd mit dem Haferdrink unterrühren.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Äpfel schälen und in Stücke schneiden. Die Zitronenhälfte auspressen und den gewonnenen Zitronensaft und Vanillezucker

mit den Äpfeln vermischen.

Eine Springform (Ø 26 cm) am Boden mit Backpapier auslegen und den Springformrand mit etwas Margarine einfetten. Die Hälfte des Teiges auf dem Boden verteilen und darauf die Hälfte der Äpfel verteilen und anschließend den restlichen Teig darübergeben. Jetzt die restlichen Äpfel auf die oberste Teigschicht geben und etwas eindrücken.

Im vorgeheizten Backofen etwa 45 Min. backen. Den Apfelkuchen aus dem Ofen holen und vollständig auskühlen lassen. Mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

TIPP: Fügen Sie dem Teig für mehr Biss und Aroma noch Mandelstifte und etwas Zimt hinzu.

Mengenangabe: 12 Stücke

★ Quelle: Mein LandRezept: Apfelsaison 04/2017

3.160 Versunkener Apfelkuchen

200 g Mehl

5 EL Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

100 g Butter

1 Pkg. Vanillepuddingpulver

250 ml Sahne

250 ml Milch

1 kg Apfel

3 EL Aprikosenkonfitüre

3 EL Mandelstifte

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. 3 EL Zucker, Ei und Salz hineingeben. Die Butter in Fleckchen an den Mehtrand setzen und alles zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln, ca. 30 Min. kalt stellen.

In der Zwischenzeit aus Vanillepuddingpulver, Sahne, Milch sowie restlichem Zucker nach Packungsanleitung einen Pudding kochen. Anschließend abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Den Teig ausrollen, in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) geben und einen Rand hochziehen. Im Ofen ca. 15 Min. vorbacken. Die Äpfel schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Die Früchte auf der Außenseite fächerförmig einschneiden und mit der Wölbung nach oben auf dem Teigboden verteilen. Den Vanillepudding darüber geben und den Kuchen im Ofen ca. 50 Min. weiterbacken.

Die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, mit 1 EL Wasser glatt rühren und auf dem noch warmen Apfelkuchen verteilen. Mandelstifte ohne Fettzugabe in einer Pfanne rösten und auf die noch warme Glasur streuen.

Mengenangabe: 12 Stücke

★ Quelle: Lisa Kochen & Backen 09/2004

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Ruhezeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 65 Minuten

pro Stück ca.: 290 kcal; E 5 g, F 14 g, KH 36 g

3.161 Versunkener Apfelkuchen*Für den Kuchen*

125 g Butter
 1 Prise Salz
 125 g Zucker
 1 Pkg. Vanillezucker
 3 Eier
 200 g Mehl
 3 gestr. TL Backpulver
 3 EL Sahne

600 g Äpfel
 50 ml Zitronensaft

Für den Guss

200 g Schmand
 2 Eier
 75 g Zucker
 1 Pkg. Soßenpulver Vanillegeschmack
 (für 500 ml Flüssigkeit)
 1 EL Puderzucker

Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Butter, Salz, Zucker und Vanillezucker cremig rühren, die Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, abwechselnd mit der Sahne zufügen und unterrühren. Eine Springform (Ø 26 cm) fetten und den Teig darin glattstreichen. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse heraus schneiden. Die Früchte mit Zitronensaft beträufeln, trockentupfen, auf dem Teig verteilen und leicht andrücken. Den Kuchen ca. 12 Min. vorbacken.

Für den Guss Schmand, Eier, Zucker und Soßenpulver verrühren. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und den Schmandguss über die Äpfel gießen. Anschließend bei der gleichen Ofentemperatur weitere ca. 50 Min. backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Danach auf eine Tortenplatte setzen und mit Puderzucker bestäuben. Nach Belieben mit einigen Minzeblättchen garniert servieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

* Quelle: Lisa Kochen & Backen 09/2007

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

pro Stück ca.: 370 kcal; E 5 g, F 13 g, KH 59 g

3.162 Versunkener Apfelkuchen

600 g Äpfel
 2 TL Zitronensaft
 5 Eier
 200 g Zucker
 100 g weiche Butter
 250 g Mehl

1/2 Pkg. Backpulver
 1 Prise Salz
 Puderzucker
 Eine Springform mit 26 cm Durchmesser
 Für die Form Butter und Semmelbrösel/ Paniermehl

Die Äpfel warm waschen, abtrocknen, schälen, halbieren und die Kerngehäuse entfernen. Die Apfelhälften mit einem Messer mehrmals längs einschneiden, also dünne Scheiben anschneiden, nicht durchschneiden. Diese eingeschnittenen Hälften mit dem Zitronensaft beträufeln.

Die ganzen Eier mit dem Zucker gut schaumig rühren und zuletzt die Butter untermischen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und über die Zucker-Butter-Mischung sieben. Dann das Mehl und das Salz unter die Teigmasse rühren.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Springform mit etwas Butter ausstreichen und mit Semmelbrösel ausstreuen.

Den Teig in die vorbereitete Springform füllen. Die Oberfläche glattstreichen und die Apfelhälften gleichmäßig darauf verteilen und leicht hineindrücken. Nicht ZU tief.

Den Apfelkuchen im Backofen auf mittlerer Schiene etwa 50 Minuten backen. Vor dem Herausnehmen aber die Stäbchenprobe machen.

Den fertigen Kuchen einige Minuten in der Form, später auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Den Kuchen mit Puderzucker besieben. In 12 Stücke schneiden. Fertig!

Vorbereitungszeit etwa 40 Minuten

Backzeit etwa 50 Minuten

Bei 12 St. pro Stück etwa 1300 kJ/ 310 kcal

3.163 Vollkorn-Apfelkuchen

120 g getr. Aprikosen	1/2 P. Backpulver
175 ml Apfelsaft	750 g Äpfel
125 g Butter oder Margarine	50 g Mandelstifte
75 g Honig	Fett
1 Prise Salz	gem. Mandeln für die Form
1/2 TL Vanille-Backaroma	50 g Aprikosenmarmelade
250 g Dinkelvollkornmehl	

Zerkl. Aprikosen in Apfelsaft ca. 30 Min. einweichen, den größten Teil abgießen, mit restl. Saft pürieren. Butter mit Honig cremig rühren, nach und nach Aprikosen, Salz, Vanille-Aroma, Mehl und Backpulver unterrühren, in gefettete, mit gem. Mandeln ausgestreute Form geben. Äpfel vierteln, einritzen, in den Teig drücken. Mandelstifte darüber streuen, bei 180°C 45 Min. backen. Mit Marmelade bestreichen.

★ Quelle: BKK

3.164 Wacholderäpfel im Melisenteig

1 Prise Salz	6 Wacholderbeeren
150 ml Apfelsaft	50 g Sonnenblumenkerne
4 Äpfel (Cox Orange)	160 g feinsten Zucker
200 g Crème fraîche	4 frische Eier
1 Bd. Zitronenmelisse	250 g Weizenmehl (Type 405)

Apfelsaft, Crème fraîche und zerdrückte Wacholderbeeren aufkochen, durch ein Sieb gießen, etwas abkühlen lassen.

Mehl, Eier, 130 g Zucker, 30 g Sonnenblumenkerne und gehackte Zitronenmelisse dazugeben. Mit der Crème fraîche zu einem Teig verrühren.

Äpfel schälen, längs halbieren, entkernen. Mit den Schnittflächen nach unten in eine gefettete Form setzen, und mit dem Teig übergießen. Mit den restlichen Sonnenblumenkernen bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C 25-30 min backen. Noch heiß mit dem restlichen Zucker bestreuen und frisch servieren. Nach Geschmack Vanillesauce oder Sahne dazu reichen.

Mengenangabe: 4 Personen

* Quelle: cma

760 kcal / 3190 kJ

3.165 Warmer Apfelkuchen - Torta di mele

<i>Teig</i>	1 Zitrone, Saft und abger. Schale von
300 g Mehl	170 ml Calvados oder Weinbrand
200 g Zucker	
200 g Butter	<i>Belag</i>
4 Eigelb	110 g Zucker
1 Prise Salz	1 EL Mehl
geriebene Schale einer halben Zitrone	1/2 TL Muskatnuss, frisch gerieben
	1 Orange, , Saft und abger. Schale von
<i>Füllung</i>	2 EL Butter
3-4 säuerliche Äpfel (Granny Smith oder Boskop)	Hagelzucker zum Bestreuen

Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden, im Zitronensaft wenden und eine Stunde in Calvados legen.

Mehl auf eine Arbeitsplatte sieben und in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Zucker, Butter und Eigelb hineingeben. Salz und geriebene Zitronenschale um den Rand der Mulde herum verteilen. Teig rasch kneten; falls nötig, Eiswasser hinzugeben, 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Danach in zwei Hälften teilen und kreisförmig ausrollen. Der eine Kreis sollte etwas größer, der andere etwas kleiner als die Backform sein.

Backofen auf 200°C vorheizen.

Größeren Teigkreis in eine gebutterte Kuchenform mit etwa 22 Zentimeter Durchmesser legen.

In einer Schüssel Zucker, Mehl und Muskat vermischen und auf dem Teig verteilen.

Orangenschale daraufstreuen. Mehrere Schichten Äpfel darauflegen, mit Orangensaft beträufeln und mit Butterflöckchen besetzen. Andere Teigscheibe darauflegen und an den Rändern gut festpressen. Oberfläche mehrmals mit einer Gabel einstechen. Kuchen 40 Minuten backen.

Fertigen Kuchen mit Hagelzucker bestreuen und warm servieren.

★ Aus dem Stern 40 / 92

3.166 Weihnachtlicher Apfelkuchen

Für den Boden:

130 g zimmerwarme Butter

70 g Puderzucker

1 Prise Salz

1 Eigelb

200 g Mehl

Butter und Mehl für die Form

Mehl für die Arbeitsfläche

Linzen zum Blindbacken

3 groß. Äpfel

170 g fein geriebene Haselnüsse

2 Eigelb

100 g Zucker

1 gestr. EL Zimtpulver

1/2 unbeh. Zitrone, abgeriebene Schale

von

1 kleinen Zitrone, Saft von

3 Eiweiß

100 g Aprikosenmarmelade

Für den Belag:

Die Butter mit Puderzucker, Salz und Eigelb mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einer glatten Masse verarbeiten. Das Mehl darüber sieben, mit den Fingern krümelig miteinander verreiben und anschließend rasch zu einem Mürbteig kneten. Zu einem flachen Ziegel formen, in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Form mit Butter bestreichen, mit Mehl bestäuben.

Den Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und die Kuchenform damit auskleiden. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen und die Linzen darauf verteilen. Den Teig im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen. Die Linzen und das Backpapier entfernen.

Für den Belag 1 Apfel schälen und das Fruchtfleisch fein reiben. Die Nüsse mit dem geriebenen Apfel, dem Eigelb, der Hälfte des Zuckers, Zimt, Zitronenschale und -saft vermischen.

Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu einem festen, cremigen Schnee schlagen und unter die Nussmasse heben. In den vorgebackenen Mürbteigboden füllen.

Die übrigen Äpfel vierteln, schälen, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Die Nussmasse damit belegen.

Den Apfelkuchen im vorgeheizten Ofen etwa 50 Minuten backen. Die Aprikosenmarmelade kurz aufkochen, glatt rühren und den noch warmen Kuchen damit bestreichen.

Tipp: Wenn Sie die geriebenen Haselnüsse kurz in einer Pfanne ohne Fett anrösten, entfaltet sich das Nuss-Aroma im Apfelkuchen noch typischer. Der Kuchen schmeckt übrigens lauwarm am besten.

Mengenangabe: 1 Springform von 26 cm Durchmesser

★ Quelle: Alfons Schuhbeck - Weihnachtliches Backen

3.167 Weihnachts-Apfelkuchen mit Schlagsahne

<i>Teig:</i>	1.5 kg Boskop-Äpfel
250 g Mehl	150 g Zucker
250 g Butter	<i>Schlagsahne:</i>
1 TL Zimt	1/4 l Schlagsahne
1 TL Puderzucker	1 EL Puderzucker
1 Ei	1 Vanilleschote
1 EL Wasser	1/2 Zitronenschale, abgerieben
<i>Belag:</i>	

Dieser Kuchen entstammt dem Rezeptbüchlein der Schauspielerin Barbara Mergenthaler (1852-1927), welche der berühmten Schauspieltruppe Eleonora Duses angehörte.

Den Teig so kurz wie möglich kneten, dann halbieren und in Klarsichtfolie beide Stücke einwickeln und eine Stunde kühl ruhen lassen. Die eine Hälfte ausrollen und in eine Springform legen.

Äpfel schälen und vierteln, den Teig ganz eng belegen. Die andere Teighälfte ausrollen und damit die Äpfel abdecken, mit Zucker bestreuen und Butterflöckchen darauf verteilen.

Den Kuchen für ca. 50 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben (180 °C).

Der Kuchen schmeckt warm am besten, und ist auch ohne weiteres im Ofen wieder aufzuwärmen.

Servieren: Dazu gibt es eine Schlagsahne besonderer Art.

Die Sahne mit dem Puderzucker halbfest schlagen. Die restlichen Zutaten begeben und vollends steif schlagen.

Mengenangabe: 1 Kuchen

* Quelle: Kochkunst mit Vincent Klink,

Zubereitungszeit: ca. 1,5 Std.

3.168 Westfälische 'Apfelplate' mit Bienenstichdecke

<i>Mürbeteig:</i>	2 kg Äpfel (Boskop, Elstar oder Cox-Orange)
350 g Mehl	ca. 50 g Rosinen
2 gestr. TL Backpulver	ggf. 2 Esslöffel Zucker
220 g Butter (zimmerwarm)	ggf. Saft einer Zitrone
175 g Zucker	etwas Zimt
2 Pkg. Vanillezucker (natürliches Aroma)	<i>für das Finish</i>
2 Eier	200 g Blättermandeln
1 Prise Salz	4 EL Honig
ggf. ein Schuss Rum	30 g Butter
<i>Weitere Zutaten</i>	

Mürbeteig: Aus den oben genannten Zutaten einen Mürbeteig kneten, den Teig abgedeckt eine halbe Stunde kühl stellen und dann auf einem gefetteten Kuchenblech verteilen. Hilfsweise kann man den Teig erst weitgehend auf Klarsichtfolie ausdrücken und dann auf

das Blech klappen.

Die Äpfel schälen, grob stückeln und mit dem Zucker vermengen. Bei süßen Äpfeln bitte keinen Zucker verwenden, sondern den Saft einer Zitrone, und mit den Rosinen gemischt auf dem Teig verteilen. Darauf einen Hauch Zimt.

Mandeln, Honig und Butter in der Pfanne erhitzen und miteinander verrühren (nicht kandieren). Die warme Masse mit zwei Löffeln gleichmäßig auf den Äpfeln verteilen.

Den Kuchen jetzt bei 200 Grad auf der zweitunteren Leiste etwa eine halbe Stunde backen, bis der Teig leicht gebräunt ist und sich vom Rand löst. Wenn die Bienenstichmasse zu schnell bräunt, den Kuchen einfach nach etwa 20 Minuten mit Alufolie abdecken.

★ Quelle: Daheim & Unterwegs vom 15.10.2012

3.169 Westfälischer Apfelkuchen, auch Appelkauken oder Appeltarte genannt

250 g Margarine

225 g Zucker

5 Eier

275 g Mehl

2 gestr. TL Backpulver

1 kg Äpfel

1 geh. EL Aprikosen-Konfitüre

1 EL Wasser

GLASUR

100 g Puderzucker

3 EL Zitronensaft

Fett schaumig rühren und langsam Zucker und Eier hinzugeben. Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl esslöffelweise unterrühren.

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und achteln. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform füllen und glattstreichen. Die Äpfel in 2 Lagen darauf legen. Den übrigen Teig darauf verteilen und glattstreichen. Bei 180° etwa 65 Minuten backen.

Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und mit dem Wasser aufkochen. Kuchen sofort nach dem Backen damit bestreichen und kalt stellen.

Den gesiebten Puderzucker mit dem Zitronensaft und so viel Wasser verrühren, dass eine dünnflüssige Masse entsteht. Das Gebäck damit überziehen.

Mengenangabe: 1 Rezept

3.170 Zimt-Apfel-Kuchen mit Karamellsauce und Vanilleeis

FÜLLUNG

2 kg Apfel / Äpfel, Granny Smith

75 g Apfelmus

65 g Zucker

60 ml Wasser

4 EL Butter

1 Prise Salz

1 EL Zitronenschale (gerieben)

1 TL Vanilleextrakt

1/2 TL Muskatnuss (gerieben)

WEISSBROTKRUSTE

34 Scheib. Brioche

14 EL Butter

2 EL Zucker

SAUCE

450 g Apfel / Äpfel, fein gewürfelt

450 ml Karamellsauce

1 EL Butter

1 Msp. Zimt

1 Prise Zucker

AUSSERDEM

1 l Vanilleeis

Füllung: Die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse herausschneiden und würfeln. In der Butter weich dünsten.

Vom Herd ziehen und Zucker, Muskat und Salz zufügen. Erneut erhitzen und so lange weiterköcheln lassen, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Vom Herd nehmen und das Apfelmus, das Vanilleextrakt und die Zitronenschale unterrühren. Beiseite stellen.

Zubereitung Apfelkuchen: Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. 10 Portionsförmchen buttern und mit Zucker ausstreuen. Das Brot entrinden und 20 Kreise in Größe der Portionsform ausschneiden. Die Förmchen mit jeweils einer Scheibe auslegen (die restlichen werden als Deckel verwendet). Die restliche Butter schmelzen. Die übrigen Briochescheiben in Streifen schneiden in die Butter tauchen und damit den Rand der Förmchen auskleiden. Mit dem Apfelmus füllen und die in Butter getauchten verbliebenen Briochekreise als Deckel auflegen.

30 Minuten backen. Die Förmchen mit Alufolie bedecken und weitere 15 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, den Rand vorsichtig mit dem Messer lösen und die Kuchen aus den Förmchen nehmen.

Zubereitung Sauce: Die Hälfte der Apfelwürfel mit der Butter, dem Zimt und dem Zucker karamellisieren lassen. Vom Herd ziehen und die restlichen Apfelwürfel und die Karamellsauce zufügen.

Servieren: Je einen Apfelkuchen mit Sauce und Vanilleeis auf Tellern anrichten.

Mengenangabe: 1 Rezept

Arbeits-/Garzeit 1 Std 15 Min

Index

APRIKOSENKONFIT

Apfelkuchen, 25

BIRNE

Birnenkuchen (Torta Di Pere), 60

BLAETTERTEIG

Apfelkuchen, 25

BLECHKUCHEN

Apfel-Blechkuchen mit Krokant, 6
Gedeckter Apfelkuchen vom Blech, 82

CHILE

Chilenische Apfeltarte, 62

CHILI

Feuriger Apfelkuchen mit Gewürz-
Pecannüssen und Karamell-
Chiliglasur, 68

DAENEMARK

Apfelkuchen nach alter, dänischer Art,
43
Dansk Æble Kage (Dänischer Apfelku-
chen), 64

DESSERT

Apfelkuchen im Einmachglas, 32
Apfeltarte, 52
Apfelterrinen, 55
Chilenische Apfeltarte, 62
Crêpe Suzette Marrakech mit Kandier-
ten Rosen, 63
Dansk Æble Kage (Dänischer Apfelku-
chen), 64
Feuriger Apfelkuchen mit Gewürz-
Pecannüssen und Karamell-
Chiliglasur, 68
Fruchtiger Apfel-Birnen-
Scheiterhaufen auf Kardamomsah-
ne, 71
Gestürzte Apfeltorte, 84
Holländischer Apfelkuchen mit Vanille-
eis und gesüßter Sahne, 89
Tarte Tatin, 109

Tarte Tatin (einfach), 110

DEUTSCHLAND

Westfälischer Apfelkuchen, auch Ap-
pelkauken oder Appeltarte ge-
nannt, 123

DIABETES

Apfelkuchen vom Blech, 44

DINKEL

Dinkel-Apfelkuchen, 65

EINFACH

Apfel-Rührkuchen - Torta con le mele,
17
Apfelterrinen, 55
Mini Tarte Tatin mit Mandeln und Glüh-
weincreme, 94

FILOTEIG

Apfel-Filoteig-Kuchen, 7

FRANKREICH

Birnenkuchen (Tarte aux poires), 59
Tarte Tatin, 109
Tarte Tatin - ein Apfelkuchen verkehrt
herum gebacken, 111

GEBAECK

Apfelkuchen auf der Platte, 31
Apfeltarte, 52
Westfälischer Apfelkuchen, auch Ap-
pelkauken oder Appeltarte ge-
nannt, 123

GRUNDLAGE

Hefeteig (Grundrezept), 3
Mürbeteig (Grundrezept), 3
Mürbeteig - Ein Teig für alle Fälle, 4
Rührteig (Grundrezept), 4

GRUNDREZEPT

Apfelterrinen, 55
Grundrezept Quark-Ölteig, 88

HEFETEIG

Apfel-Gitter-Kuchen, 10

- Apfelkuchen, 26
 Dinkel-Apfelkuchen, 65
 Hefeteig (Grundrezept), 3
- INFO
 Mürbeteig - Ein Teig für alle Fälle, 4
- ITALIEN
 Apfelkuchen - Torta di Mele, 29
 Apfelmürkuchen - torta con le mele, 49
 Birnenkuchen (Torta Di Pere), 60
 Cantinetta Antinori - Rustikaler Apfelkuchen, 62
 Elsässer Apfelkuchen - Torta alsaziana, 66
 Tarte Tatin, 107
 Warmer Apfelkuchen - Torta di mele, 120
- KOKOS
 Apfel-Kokos-Kuchen, 13
- KUCHEN
 Gestürzte Apfeltorte, 84
- LOKALZEIT
 Apfel-Zwieback-Kuchen mit Vanillesoße, 22
- MUERBETEIG
 Gedeckter Apfelkuchen, 73, 78
 Mürbeteig (Grundrezept), 3
 Mürbeteig - Ein Teig für alle Fälle, 4
 Tarte des Demoiselles Tatin, 105
 Tarte Tatin, 109
- NORMANDIE
 Tarte aux pommes (Apfelkuchen mit Calvados), 104
- OBST
 Apfelkuchen, 27
 Apfelkuchen auf der Platte, 31
 Apfelkuchen nach Omas Art, 43
 Apfelterrine, 55
 Feiner Apfelkuchen, 67
 Frankfurter Apfelkuchen, 70
- Gedeckter Apfelkuchen, 79
 Rührteig (Grundrezept), 4
 Schwedischer Apfelkuchen mit Zimt, 101
 Tarte des Demoiselles Tatin, 105
- PIE
 Apple Pie, 58
- POLENTA
 Maistorte aus Silenen, 91
 Siilänär Paläntäturtae, Maistorte aus Silenen (Uri), 102
- QUARK
 Apfel-Quark-Kuchen, 16, 17
- QUARK-OEL
 Grundrezept Quark-Ölteig, 88
- RUEHRTEIG
 Apfelkuchen, 27
 Mamas Apfelkuchen, 92
 Rührteig (Grundrezept), 4
- RUSSLAND
 Apfel-Kissel (Jablotschnyj kisel), 1
- SCHWEIZ
 Maistorte aus Silenen, 91
 Siilänär Paläntäturtae, Maistorte aus Silenen (Uri), 102
- SPANIEN
 Apfelkuchen - Tarta de manzana, 29
- SUESSSPEISE
 Apfel-Kissel (Jablotschnyj kisel), 1
 Apfel-Streuselkuchen, 19
 Apfelkuchen nach alter, dänischer Art, 43
 Dansk Æble Kage (Dänischer Apfelkuchen), 64
 Tarte Tatin, 109
- TARTE
 Apfel-Gewürz-Tarte, 10
 Apfel-Tarte mit Pinienkernen, 19
 Apfelkuchen - Tarta de manzana, 29
 Apfeltarte, 52–54

Apfeltarte mit Rosmarin und Chili, 54
Birnenkuchen (Tarte aux poires), 59
Chilenische Apfeltarte, 62
Mini Tarte Tatin mit Mandeln und Glühwein-
creme, 94
Tarte aux pommes (Apfelkuchen mit
Calvados), 104
Tarte des Demoiselles Tatin, 105
Tarte du chef, 106
Tarte Tatin, 107–109
Tarte Tatin (einfach), 110
Tarte Tatin - ein Apfelkuchen verkehrt
herum gebacken, 111

TEIG

Rührteig (Grundrezept), 4

THUERINGEN

Apfelkuchen mit Creme, 35
Apfelkuchen mit Geleeguss, 36

TORTE

Apfel-Zimttorte, 21
Apfelschaumtorte, 49
Apfeltorte mit Cidre und Eierlikör, 56
Gedekte Apfeltorte, 71

WEIHNACHTEN

Flambierter Apfelkuchen, 69
Weihnachtlicher Apfelkuchen, 121

WESTFALEN

Westfälischer Apfelkuchen, auch Ap-
pelkauken oder Appeltarte ge-
nannt, 123