

## Apfel Kuchen

Es sind gesammelte Rezepte, vorwiegend von Renate1, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de)

Musste teilweise die Überschriften, umstellen/ teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Zusammen gestellt [www.hans-joachim60.de](http://www.hans-joachim60.de) Freitag, 6. Januar 2006

## Index

Alkohol .....	11	Nüsse .....	174
Alles andere.....	65	Obst .....	283
Diabetiker .....	136	Quark - Käse .....	317
Marzipan .....	142	Vollkornmehl.....	340
Mohn.....	165		

## Inhaltsverzeichnis

Apfel Kuchen .....	1
Index .....	1
Inhaltsverzeichnis .....	1
Alkohol .....	11
Amaretto.....	11
Amarettokuchen 6 Ei M .....	11
Apfel Blechkuchen 6 Ei M .....	12
Apfel Kuchen mit Amaretto 5 Ei .....	13
Apfel Schmand Kuchen 7 Ei M .....	13
Kuchen mit Äpfeln und Mandelhaube 5 Ei .....	14
Andere.....	15
Apfel Kirsch Quiche 1 Ei M.....	15
Apfel Schmand Kuchen 3 Ei M .....	16
Apfel Streuselkuchen II .....	17

Apfel Whiskey Kuchen 6 Ei.....	17
Apfelkuchen mit Cidre 2 Ei M.....	18
Apfelkuchen mit Honig Guss 2 Ei M.....	20
Apfelkuchen mit Pudding 1 Ei M.....	20
Gedeckter Apfel Kuchen 1 Ei.....	21
Irischer Apfel Kuchen 3 Ei.....	22
Omas Apfel Kuchen 2 Ei M.....	23
Calvados .....	24
Apfel Kuchen 2 Ei.....	24
Apfel Kuchen 3 Ei M.....	25
Apfel Kuchen aus der Bretagne 4 Ei.....	25
Apfel Kuchen mit Calvados Rahm.....	26
Apfel Kuchen mit Calvados und 4 Ei.....	27
Apfel Kuchen mit Marzipan Guss 6 Ei.....	28
Apfelkuchen mit Calvados 4 Ei.....	29
Bratapfel Kuchen 4 Eigelb.....	30
Feiner Apfel Kuchen 3 Ei M.....	30
Gedeckter Apfel Kuchen 2 Ei + 1 Eigelb M.....	31
Gespritzter Apfel Kuchen 9 Ei.....	32
Kronstädter Apfel Kuchen 2 Ei.....	33
Lauwarmer Apfel Blätterteig Strudel 1 Ei M.....	34
Marzipan Apfel Kuchen 2 Ei + 1 Eiweiß M.....	36
Schweizer Apfel Kuchen 3 Ei M.....	37
Traddels Apfel Kuchen 6 Ei M.....	37
Eierlikör .....	38
Apfel Flocken Schnitten 6 Ei M.....	38
Apfel Kuchen mit Eierlikörsahne 1 Ei M.....	39
Saftige Apfel Eierlikör Schnitten 1 Ei M.....	40
Rum .....	41
Altbayrischer Apfel Kuchen 4 Ei.....	41
Apfel Napf Kuchen 4 Ei.....	42
Apfelbrot.....	42
Apfelkuchen 4 Ei.....	43
Apfelkuchen M.....	44
Apfelkuchen geschüttelt 4 Ei M.....	44
Brüsseler Apfel Kuchen 5 Ei.....	45
Gedeckter Apfel Kuchen 2 Ei.....	46
Gedeckter Apfel Kuchen 3 Ei.....	47
Gedeckter Apfel Kuchen 3 Ei M.....	48
Iwans Apfel Kuchen 4 Ei M.....	49
Russischer Apfel Kuchen 4 Ei M.....	49
Saftige Apple Pie 1 Eigelb M.....	50
Schweizer Apfel Kuchen 6 Ei M.....	51
Wein.....	52
Apfel Blech Kuchen mit Zitronenbaiser 4 Ei + 4 Eiweiß.....	52
Apfel Kuchen mit Zitronenbaiser 4 Ei + 4 Eiweiß.....	53
Apfel Schnitten M.....	54
Apfel Sesam Kuchen mit Weißwein 3 Ei.....	54

Apfel Weinkuchen 2 Ei .....	55
Apfel Weinkuchen I 1 Ei M .....	56
Apfel Weinkuchen II 1 Ei M .....	57
Apfel Weinkuchen vom Blech 2 Ei .....	58
Apfelkuchen Elsässer Art 2 Ei M .....	59
Feiner, gedeckter Apfel Kuchen 1 Ei .....	60
Gedeckter Apfel Kuchen 2 Ei + 1 Eigelb M .....	60
Gespritzter Apfel Kuchen 9 Ei .....	61
Walnuss Apfel Kuchen 3 Ei M .....	64
Alles andere .....	65
Amerikanischer Apfel Kuchen 3 Ei .....	65
Ammerländer Apfel Butterkuchen 1 Ei M .....	66
Apfel Blech Kuchen .....	67
Apfel Blechkuchen 1 Ei M .....	67
Apfel Buttermilch Streusel Kuchen 3 Ei M .....	68
Apfel Kartoffel Streusel Kuchen .....	69
Apfel Kuchen 1 2 3 .....	69
Apfel Kuchen a la Angel aus Israel 2 Ei M .....	70
Apfel Kuchen auf Blech 4 Ei M .....	70
Apfel Kuchen auf die schnelle Art 5 Ei .....	71
Apfel Kuchen Demoiselles Tatin .....	71
Apfel Kuchen gedeckt 4 Ei .....	72
Apfel Kuchen Großmutter's Art 5 Ei .....	73
Apfel Kuchen I 1 Ei .....	73
Apfel Kuchen II 1 Ei .....	75
Apfel Kuchen III 1 Ei M .....	75
Apfel Kuchen IV 2 Ei .....	76
Apfel Kuchen IX 5 Ei M .....	76
Apfel Kuchen mit Bienenstich 1 Ei + 1 Eigelb .....	77
Apfel Kuchen mit ganzen Äpfeln 1 Ei M .....	78
Apfel Kuchen mit Gitter M .....	79
Apfel Kuchen mit Rahmguss 2 Ei M .....	80
Apfel Kuchen mit Sahneguss 5 Ei M .....	81
Apfel Kuchen mit Zimtstreuseln 1 Eigelb .....	81
Apfel Kuchen nach Omas Art 5 Ei .....	82
Apfel Kuchen sehr Fein 2 Ei M .....	83
Apfel Kuchen Thurgauer 3 Ei .....	84
Apfel Kuchen V 3 Ei M .....	84
Apfel Kuchen VI 4 Ei M .....	85
Apfel Kuchen VII 4 Ei M .....	85
Apfel Kuchen VIII 5 Ei .....	86
Apfel Kuchen, einmal anders 3 Ei M .....	86
Apfel Kuchen, sehr fein 3 Ei M .....	87
Äpfel Möhren Kuchen 3 Ei .....	87
Apfel Pie mit Streuseln .....	89
Apfel Rahm Streusel Kuchen 5 Ei + 3 Eigelb M .....	90
Apfel Rahmkuchen 1 Ei M .....	90
Apfel Reis Kuchen 5 Ei .....	91

Apfel Rosinen Kuchen 2 Ei.....	92
Apfel Rührkuchen 5 Ei.....	93
Apfel Schmandkuchen I 2 Ei M.....	93
Apfel Schnitten 3 Ei M.....	94
Apfel Schnitten mit Schokoglasur 5 Ei M.....	94
Apfel Streusel Kuchen 1 Ei.....	96
Apfel Zimt Streusel Kuchen 5 Ei M.....	97
Apfel Zitronen Kuchen 4 Ei M o.....	97
Apfel Eierkuchen 1 Ei.....	98
Apfelblutz 4 Ei M.....	98
Apfelkuchen.....	99
Apfelkuchen 3 Ei M.....	100
Apfelkuchen 4 Ei.....	100
Apfelkuchen 5 Ei.....	101
Apfelkuchen 4 Ei M.....	102
Apfelkuchen Großmutter's Schlupfkuchen 3 Ei.....	102
Apfelkuchen I 2 Ei M.....	103
Apfelkuchen II.....	104
Apfelmus Schmand Kuchen 3 Ei + 1 Eigelb M.....	104
Apfelmus Schmand Kuchen 5 Ei + 1 Eigelb M.....	105
Bergischer Pudding Apfel Kuchen 1 Ei M.....	105
Bienenstich M.....	107
Blitzschneller Apfel Kuchen 2 Ei.....	107
Brat Apfelkuchen 5 Ei M.....	108
Dortmunder Apfel Kuchen: 2 Ei M.....	108
Elsässer Apfel Kuchen 3 Ei + 1 Eigelb M.....	109
Feiner Apfel Kuchen mit Schmandguss 5 Ei M.....	110
Finkenwerder Apfel Kuchen M.....	111
Flandrischer Apfel Kuchen 1 Eigelb M.....	111
Frankfurter Apfel Kuchen 4 Eigelb M.....	112
Französischer Apfel Kuchen 4 Ei.....	113
Französischer Apfel Kuchen 4 Ei M.....	114
Gedeckter Apfel Kuchen 1 Ei.....	114
Gedeckter Apfel Kuchen 1 Eigelb.....	115
Gedeckter Apfel Kuchen 2 Ei.....	116
Gestürzter Apfel Kuchen 3 Ei.....	117
Glasierter Apfel Kuchen 1 Eiweiß.....	118
Granat Apfel Kuchen 5 Ei M.....	119
Grieß Apfel Kuchen.....	120
Großmutter's Schlupfkuchen 3 Ei.....	120
Hefe Apfel Streusel M.....	121
Hessischer Apfel Kuchen 3 Ei M.....	122
Holsteiner Apfel Kuchen.....	122
Kartoffel Apfel Kuchen.....	123
Krümekuchen Apfelfüllung 1 Ei.....	123
Leckerer Apfel Kuchen 4 Ei M.....	124
Mais Kuchen mit Apfel u Rosinen M.....	125
Manor Apfel Kuchen.....	125

Omas Apfel Kuchen I 5 Ei.....	126
Omas Apfel Kuchen II 5 Ei .....	127
Omas Schlupf Kuchen 2 Ei.....	127
Pfannkuchen 4 Ei M.....	128
Pfannkuchen mit Äpfeln 4 Ei M.....	128
Russischer Apfel Kuchen 4 Ei .....	129
Russischer Apfelkuchen 3 Ei M.....	130
Saftiger Apfel Buttermilch 3 Ei M .....	130
Saftiger Apfel Kuchen 4 Ei.....	131
Streusel Kuchen mit Apfelmus 1 Ei M.....	132
Versunkener Apfel Kuchen 3 Ei M.....	133
Versunkener Apfel Kuchen I 3 Ei M .....	133
Versunkener Apfel Kuchen II 3 Ei .....	134
Waldmeister Apfel Kuchen 3 Ei .....	134
Westfälischer Apfel Kuchen 4 Ei M .....	135
Diabetiker .....	136
Apfel Kuchen 4 Ei M .....	136
Apfel Kuchen Alter Art 1 Ei M .....	137
Apfel Mohn Kuchen 4 Ei.....	138
Apfel Schmant Kuchen 2 Ei M.....	138
Apfel Streusel Kuchen 1 Ei .....	139
Apfeldatschi vom Blech 2 Ei M.....	140
Schwedischer Apfel Kuchen 1 Ei M.....	141
Marzipan.....	142
Altdeutscher Apfel Kuchen 4 Ei M.....	142
Apfel Marzipankuchen 3 Ei .....	142
Apfel Beeren Kuchen 5 Ei M.....	143
Apfel Kuchen mit Karamellsauce 2 Ei Mar .....	144
Apfel Kuchen mit Marzipan 1 Ei M .....	145
Apfel Kuchen mit Marzipan 3 Ei M .....	146
Apfel Kuchen mit Marzipan Guss 6 Ei .....	147
Apfel Kuchen mit Marzipanhaube 1 Ei + 1 Eigelb .....	148
Apfel Kuchen mit Streuseln I 2 Ei M.....	149
Apfel Makronen Kuchen 4 Ei.....	149
Apfel Marzipan Blech Kuchen 3 Ei .....	150
Apfel Marzipan Blech Kuchen 6 Ei M.....	151
Apfel Marzipan Kuchen 2 Ei M .....	152
Apfel Marzipan Kuchen I 3 Ei .....	153
Apfel Marzipan Kuchen II 3 Ei.....	154
Apfel Marzipan Kuchen 3 Ei M .....	155
Apfel Schnitten M.....	156
Apfelkuchen mit Honig Marzipanguss 3 Ei M .....	157
Apfelkuchen mit Makronengitter 8 Ei + 1 Eigelb M.....	157
Brat Apfelkuchen 1 Ei M.....	158
Bratapfel Kuchen mit Zimt Marzipan 1 Ei M.....	159
Marzipan Apfel Blech Kuchen 6 Ei M.....	160
Marzipan Apfel Kuchen 2 Ei M .....	161
Marzipan Apfel Kuchen 2 Ei + 1 Eiweiß M.....	162

Marzipan Apfel Kuchen 3 Eiweiß M.....	163
Nuss Apfel Kuchen mit Marzipan 3 Ei M.....	163
Vanille Kuchen mit Zimt Apfelkompott 3 Ei + 1 Eigelb M.....	164
Mohn.....	165
Apfel Kirsch Mohn Kuchen 3 Ei.....	165
Apfel Mohn Kuchen 2 Ei M.....	166
Apfel Mohn Kuchen I 3 Ei M.....	167
Apfel Mohn Kuchen II 3 Ei M.....	168
Apfel Mohn Kuchen Qadamgäh .....	169
Apfel Mohn Quarkblechkuchen 9 Ei M .....	170
Apfel Mohnkuchen 5 Ei M.....	171
Apfel Mohnkuchen 6 Ei M.....	172
Mohn Apfel Quarkkuchen.....	173
Mohn Apfelgitter Kuchen M.....	174
Nüsse.....	174
Andere.....	174
Apfel Gugelhupf 4 Ei M.....	174
Apfel Kuchen.....	175
Apfel Kuchen 1 Ei M .....	175
Apfel Kuchen 4 Ei.....	176
Apfel Kuchen mit Kokosstreusel 4 Ei.....	177
Apfel Kuchen mit Pinienkernen 5 Ei M.....	178
Apfel Nuss Kuchen 4 Ei M.....	178
Apfel Nuss Kuchen 5 Ei M.....	179
Apfel Pistazien Kuchen 1 Ei + 1 Eigelb .....	180
Apfel Pistazien Kuchen 4 Ei.....	180
Apfel Reindling 2 Ei M .....	181
Apfel Schmand Kuchen II 2 Ei M .....	181
Dänischer Apfel Teekuchen 3 Ei M.....	182
Gedeckter Apfel Kuchen 2 Ei M.....	183
Karamell Apfel Kuchen 5 Ei + 1 Eigelb M.....	184
Versunkener Apfel Kuchen 4 Ei M.....	185
Bienenstich.....	185
Apfel Bienenstich 4 Ei M.....	186
Apfel Bienenstich Kuchen 3 Ei M .....	186
Apfel Kuchen mit Bienenstichbelag 2 Ei M.....	187
Apfel Sahne Bienenstich 1 Ei M .....	188
Bienenstich M .....	189
Bienenstich mit Äpfel 2 Ei M.....	189
Bienenstich mit Äpfel 4 Ei M.....	190
Blitzbienenstich mit Äpfel klein 2 Ei M .....	191
Haselnuss.....	191
Annebäbis Apfel Kuchen M.....	191
Apfel Butterkuchen 2 Ei M.....	192
Apfel Krokantkuchen vom Blech 4 Eigelb .....	193
Apfel Kuchen 2 Ei + 1 Eigelb M.....	194
Apfel Kuchen I 1 Eigelb M .....	195
Apfel Kuchen II 1 Eigelb M.....	195

Apfel Kuchen mit Grieß 6 Ei M.....	196
Apfel Kuchen mit Pflaumenmus 2 Eigelb + 8 Eiweiß .....	197
Apfel Kuchen mit Vanille Soufflé Guss 4 Ei M .....	198
Apfel Nuss Kuchen 5 Ei M.....	199
Apfel Nuss Kuchen M.....	199
Apfel Nuss Kuchen auf dem Blech 1 Ei M.....	200
Apfel Nusskuchen 5 Ei M .....	201
Apfel Streusel 3 Ei.....	201
Apfel Streuselkuchen I .....	202
Apfel Streuselkuchen II .....	202
Apfelgitterkuchen 1 Ei M.....	203
Apfelkuchen geschüttelt 4 Ei M.....	204
Apfelkuchen mit Amaretto 5 Ei .....	205
Apfelkuchen mit Grieß 6 Ei M .....	205
Apfelmus Kuchen 2 Ei .....	206
Apfelnuss Kuchen 6 Ei.....	206
Apfel Vollkornkuchen Buttermilch 3 Ei M .....	207
Apfelgitterkuchen 1 Ei M.....	208
Apfelkuchen geschüttelt 4 Ei M.....	209
Apfelkuchen mit Amaretto 5 Ei.....	210
Apfelkuchen mit Grieß 6 Ei M .....	210
Apfelmus Kuchen 2 Ei .....	211
Apfelnuss Kuchen 6 Ei.....	211
Großmutter's Apfel Kuchen 4 Ei .....	212
Karamell Apfel Kuchen 5 Ei M.....	213
Mansfelder Apfel-Pudding-Kuchen 2 Ei+ 1 Eigelb M.....	214
Nuss Apfel Kuchen mit Marzipan 3 Ei M.....	215
Raspel Apfel Kuchen 1 Eigelb M .....	215
Russischer Apfel Kuchen 5 Ei .....	217
Saftiger Apfel Nuss Kuchen 3 Ei .....	217
Schneller Apfel Kuchen 5 Ei .....	218
schneller Apfel Kuchen gestürzt 5 Ei M .....	219
Steirischer Apfel Kuchen 1 Eigelb M.....	220
Tante Ruths Apfel Kuchen 2 Ei .....	220
Mandeln.....	221
Ammerländer Apfel Butterkuchen 1 Ei M.....	221
Apfel Möhren Kuchen 4 Ei M.....	222
Apfel Birnen Kuchen Florentiner Art 1 Ei M .....	223
Apfel Butterkuchen 1 Ei M.....	224
Apfel Kuchen 1 Ei M .....	225
Apfel Kuchen Erwin 3 Ei M.....	226
Apfel Kuchen I 2 Ei M.....	226
Apfel Kuchen II 3 Ei M .....	227
Apfel Kuchen III 2 Ei M.....	227
Apfel Kuchen IV 3 Ei M.....	228
Apfel Kuchen mit Calvados und 4 Ei .....	229
Apfel Kuchen mit Mandelblättchen 2 Eigelb M.....	230
Apfel Kuchen mit Mandelfüllung 3 Ei.....	231

Apfel Kuchen mit Mandelhaube 1 Ei M.....	232
Apfel Kuchen mit Mandelkruste 3 Ei.....	233
Apfel Kuchen mit Zimt 1 Ei + 1 Eiweiß M.....	234
Apfel Kuchen vom Blech 3 Ei M.....	235
Apfel Kuchen von Hefeteig 1 Ei M.....	235
Apfel Kuchen, Französischer 2 Ei.....	236
Apfel Mandel Kuchen 2 Ei.....	237
Apfel Möhren Kuchen 4 Ei M.....	238
Apfel Pfannkuchen mit Honigsauce 5 Ei M.....	238
Apfel Rahmguss Kuchen Lumara 2 Ei M.....	239
Apfel Sahne Kuchen 2 Ei M.....	240
Apfel Schicht Kuchen 3 Ei M.....	241
Apfel Schichtkuchen 3 Ei M.....	242
Apfel Streusel Kuchen 4 Ei M.....	243
Apfel Streuselkuchen mit 4 Ei M.....	244
Apfel Vanillekuchen 1 Ei + 2 Eigelb M.....	245
Apfel Zimt Kuchen 3 Ei.....	246
Apfelbiskuit 4 Ei M.....	246
Apfelbiskuit Schnitten 4 Ei M.....	247
Apfelcharlotte mit Mandelkruste 2 Ei + 1 Eiweiß M.....	247
Apfelkranz Kuchen 3 Ei.....	248
Apfelkuchen gedeckter mit Guss.....	249
Apfelkuchen gerührt 5 Ei M.....	250
Apfelkuchen II 2 Ei M.....	251
Apfelkuchen mit Belag 1 Ei.....	252
Apfelkuchen mit Mandelguss 3 Ei M.....	252
Apfelkuchen vom Blech M.....	253
Artländer Apfel Kuchen 2 Ei.....	254
Der unmögliche Apfel Kuchen 5 Ei M.....	254
Der unmögliche Apfel Kuchen I 5 Ei M.....	255
Elsässer Apfel Kuchen 1 Ei M.....	256
Französischer Apfel Kuchen 1 Eigelb.....	257
Gedeckter Apfel Kuchen 1 Ei + 1 Eigelb M.....	259
Grieß Kuchen mit Äpfeln 1 Ei M.....	260
Königlicher Apfel Kuchen 4 Ei.....	260
Kuchen mit Äpfeln und Mandelhaube 5 Ei.....	261
Lausitzer Apfel - Birnen - Kuchen 1 Ei M.....	262
Mandel Apfel Kuchen 1 Ei M.....	263
Mandel Apfel Streusel 2 Ei M.....	264
Mannheimer Apfel Kuchen 1 Ei + 3 Eigelb M.....	265
Osterbrot mit Apfelfüllung 1 Ei M.....	266
Ostfriesischer Apfel Kuchen mit Guss 2 Ei + 4 Eiweiß M.....	267
Ostholsteiner Apfel Kuchen 4 Ei M.....	268
Schwäbischer Apfel Kuchen I 4 Ei M.....	268
Walnüsse.....	270
Apfel Gugelhupf 5 Ei M.....	270
Apfel Gugelhupf mit Schokolade 5 Ei M.....	270
Apfel Kuchen aus Israel 1 Ei.....	271



Apfel Kuchen mit Walnuss Kruste 4 Ei.....	271
Apfel Kuchen sehr fein 4 Ei .....	272
Apfel Nuss Gugelhupf 3 Ei M .....	273
Apfel Walnuss Kuchen I 3 Ei M.....	274
Apfel Walnuss Kuchen II 3 Ei M .....	275
Apfel Walnuss Kuchen III 4 Ei M.....	275
Apfel Walnuss Gugelhupf 4 Ei M.....	276
Apfel Walnuss Kuchen IV 4 Ei M.....	277
Apfelkranz aus Nussteig 5 Ei.....	278
Apfelmus Kuchen 2 Ei .....	278
Bratapfel Kuchen 1 Eigelb.....	279
Gedeckter Apfel Kuchen 2 Ei M.....	279
Saftiger Apfel Walnussskranz 4 Ei M.....	280
Schoko Apfel Nuss Gugelhupf 4 Ei M .....	281
Walnuss Apfel Kuchen 3 Ei M .....	282
Walnuss Apfelmus Kuchen.....	283
Obst.....	283
Anderes .....	283
Altenburger Mandarinenkuchen 4 Ei M.....	283
Apfel - Beeren - Kuchen 5 Ei M.....	284
Apfel Bananen Pfannkuchen 2 Ei M .....	285
Apfel Bananen Schnitten 5 Ei M.....	285
Apfel Beeren Kuchen 5 Ei M.....	287
Apfel Kirsch Blech Kuchen 5 Ei.....	288
Apfel Kuchen mit Preiselbeeren 1 Ei + 2 Eigelb M .....	288
Apfel Kuchen mit Preiselbeeren 6 Ei M.....	289
Apfel Kuchen mit Vanillecreme 2 Ei M .....	290
Apfel Zitronen Kuchen 4 Ei M .....	291
Fanta Kuchen mit Apfel Zimt Sahne 1 Ei M .....	291
Heidelbeer Apfel Kuchen M .....	293
Rhabarber Apfel Kuchen I 1 Ei M.....	294
Rhabarber Apfel Kuchen II 1 Ei M .....	295
Trauben Apfel Baiser Kuchen 8 Ei M.....	297
Aprikosen.....	298
Apfel Aprikosen Kuchen 4 Ei M.....	298
Apfel Aprikosen Kuchen mit Schaummasse 8 Ei M .....	299
Apfel Aprikosenmus Kuchen M.....	300
Apfel Kuchen 3 Ei M .....	301
Apfel Kuchen a la Schneewittchen 4 Ei M.....	302
Apfel Kuchen mit Guss 2 Ei M.....	303
Apfel Kuchen mit Honig Guss 2 Ei M.....	304
Apfel Kuchen mit Mandelblättchen 3 Ei .....	304
Apfel Kuchen mit Schmandguss 5 Ei M.....	305
Apfel Kuchen mit Vanille Schmant 5 Ei M .....	306
Apfel Kuchen, sehr fein 3 Ei M.....	307
Königlicher Apfel Kuchen 4 Ei M.....	308
Birnen.....	309
Amerikanischer Apfel Birnen.....	309

Apfel Birnen Kuchen Florentiner Art 1 Ei M .....	310
Lausitzer Apfel - Birnen - Kuchen 1 Ei M .....	311
Kirschen.....	312
Amrumer Wattwurm Kuchen 4 Ei M.....	312
Apfel Kirsch Schnitten 5 Ei.....	313
Versunkener Apfel Kirsch Kuchen 3 Ei .....	314
Pflaumen.....	315
Apfel o Zwetschken Kuchen 5 Ei + 4 Ei M.....	315
Apfel Pflaumen Blech Kuchen 5 Ei M .....	315
Apfel Pflaumen Kuchen 5 Ei M.....	316
Quark - Käse .....	317
Altdeutsche Quarkschecke 8 Ei M.....	317
Apfel Käse Kuchen 4 Ei M.....	318
Apfel Käse Kuchen 6 Ei + 1 Eigelb M .....	319
Apfel Kuchen 7 Ei M .....	320
Apfel Kuchen mit Mandelblättchen 2 Eigelb M.....	321
Apfel Kuchen mit Pudding 1 Ei M.....	321
Apfel Kuchen mit Quark 3 Ei M.....	322
Apfel Kuchen mit Streuseln II 2 Eigelb M.....	323
Apfel Kuchen vom Blech M.....	324
Apfel Quark Kuchen 4 Ei M.....	325
Apfel Quarkkuchen mit Streusel 4 Ei M .....	326
Apfel Schmand Kuchen 4 Ei M.....	327
Apfel Streusel Kuchen 2 Ei M.....	328
Apfel Topfen Kuchen 4 Ei M.....	329
Apfel Vanille Kuchen mit Crème 5 Ei M.....	330
Apfelkuchen M .....	331
Apfelkuchen für Blech mit Quarkölteig: M.....	331
Böhmischer Apfel Kuchen 3 Ei M.....	331
Buchweizen Schnitten in Apfel 2 Ei M.....	333
Fanta Kuchen mit Apfel Zimt Sahne 1 Ei M.....	334
Käse Kuchen mit 6 Ei + 1 Eigelb M.....	335
Quark Apfel Kuchen 2 Eiweiß M.....	336
Rahm Apfel Kuchen 4 Ei M.....	337
Saftiger Apfel Gitterkuchen 1 Ei + 1 Eigelb M.....	337
Saftiger Apfel Kuchen 2 Ei M.....	338
Schwedischer Apfel Kuchen 1 Ei M.....	339
Vollkornmehl .....	340
Amerikanischer Apfel Kuchen M.....	340
Apfel Aprikosen Kuchen M .....	341
Apfel Dinkel Kuchen I 4 Ei M.....	342
Apfel Dinkel Kuchen II 4 Ei M.....	342
Apfel Eier Pfannkuchen 3 Ei o mehr M.....	342
Apfel Kuchen 1 Ei M .....	343
Apfel Kuchen 4 Ei .....	344
Apfel Kuchen 4 Ei M .....	345
Apfel Kuchen Alter Art 1 Ei M .....	346
Apfel Kuchen aus Germteig 3 Ei + 3 Eiweiß M.....	346

Apfel Kuchen mit Quark 2 Ei M.....	347
Apfel Mohnkuchen 4 Ei.....	348
Apfel Napf Kuchen .....	349
Dinkelvollkornmehl.....	349
Apfel Nuss Kuchen M.....	349
Apfel Schmant Kuchen 2 Ei M.....	350
Apfel Streusel Kuchen 1 Ei .....	351
Apfel Walnuss Kuchen 4 Ei M .....	352
Apfel Walnuss Gugelhupf 4 Ei M.....	353
Apfel Eier Kuchen 3 Ei M .....	354
Apfel Kuchen 4 Ei M .....	354
Apfelkuchen mit gedünsteten Äpfel M.....	356
Apfel Vollkornkuchen Buttermilch 3 Ei M .....	357
Apfel Vollkornpfannkuchen 4 Ei M.....	357
Buchweizen Kuchen mit Äpfel 2 Ei M.....	358
Dattel Apfel Kuchen 2 Ei M.....	359
Gedeckter Apfel Kuchen.....	360
Gedeckter Apfel Kuchen 2 Ei + 1 Eigelb M.....	360
Geriebener Teig mit Apfel 3 Ei M .....	362
Gersten Haferkuchen mit Äpfel 1 Ei M.....	363
Hefekuchen mit geriebenen Äpfeln .....	364
Schneller Apfel Kuchen .....	364
Versunkener Apfel Kuchen 4 Ei .....	365
Versunkener Apfel Kuchen M .....	366
Vollkorn Apfel Kuchen 6 Ei .....	367
Hinweis M .....	367
Hinweis für Word.....	368

## Alkohol

## Amaretto

Amarettokuchen 6 Ei M

1 Tafel 100 g Zartbitterschokolade

250 g Butter oder Margarine

200 g Zucker,

1 Prise Salz

### 6 Eier

375 g Mehl,

1 Pkg. Backpulver

100 ml Amaretto Madellikör

50 g Amarettini ital. Madelmakronen

### Für den Guss

1 Essl. Zitronensaft oder Amaretto

135 g Puderzucker

Schokolade hacken. Fett, Zucker und Salz cremig schlagen. Eier nacheinander unterrühren, dabei ca. 4 El Mehl zufügen. Restliches Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit dem Likör kurz unter die Fett Eimasse rühren. Schokolade unterheben. Ein tieferes Backblech fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Teig einfüllen und glatt streichen. Mit Amarettini bestreuen und leicht andrücken.

Im heißen Backofen E Herd 200°C 20 -25 min backen.

125 g Puderzucker in Zitronensaft und 1 2 El Wasser oder Amaretto glatt rühren. Lauwarmen Kuchen mit dem Guss bestreichen und trocknen lassen.

### Apfel Blechkuchen 6 Ei M

#### ganz einfach Rührteig

1 kg Boskop Äpfel,

3 El. Zitronensaft & ca.

6 El. Apfelmus

Die Äpfel schälen und entkernen, dann in kleinere Würfel schneiden & mit Zitronensaft legen etwas umrühren & wegstellen.

375 g Margarine,

300 g Zucker,

1P.Vanillezucker,

500 g Mehl,

1Tl.Backpulver,

6 Ei trennen,

1/8 l Milch,

6 El. Amaretto,

Margarine, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, dann das Eigelb, Milch & Mehl nacheinander dazugeben, zuletzt den Amaretto, dann das Steifgeschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben .

Den Teig auf ein gefettetes & mit Bröseln ausgestreutes tiefes Backblech geben, das Apfelmus & die Äpfel darauf verteilen mit der flachen Hand leicht andrücken, Zucker & Zimt dünn drüber und ab in den Backofen

Auf mittlerer Schiene bei 150 Grad Umluft 40-50 Min backen ..

Viel spaß beim ausprobieren

### Apfel Kuchen mit Amaretto 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen

6 m.- große Äpfel

5 EL Amaretto

250 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

#### 5 Eier

½ TL Zimt

300 g Mehl

½ Pck. Backpulver

100 g Mandeln, grob gehackt

#### Zubereitung

Die Äpfel schälen. 5 davon grob raspeln, einen in Stückchen schneiden. Äpfel mit dem Amaretto vermischen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, nach und nach die Eier unterrühren und das Zimtpulver dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterrühren. Zuletzt die Mandeln und die geraspelten Äpfel untermischen. Es sollte ein zähflüssiger Teig sein, wenn nötig noch Mehl hinzufügen. Die Masse in eine gefettete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Umluft ca. 40 min backen. Wer will, kann den Kuchen nach dem Backen noch mit Puderzucker bestreuen.

6.2.03 Jule

CK

### Apfel Schmand Kuchen 7 Ei M

150 g weiche Butter

125 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

etwas Bittermandel Backaroma

3 Eier gew. Klasse 3

375 g Mehl

1/2 Tüte. Backpulver

#### Belag

1,5 kg Äpfel

Saft von 1 Zitrone

4 Eier

500 g Schmand oder creme fraiche

evtl. 4 El. Amaretto Likör

2 3 Tüte. Vanille Zucker

3 El. Mandelblättchen

4 El. Aprikosen Konfitüre

### Zubereitung

1. Als erstes Äpfel schälen, vierteln, entkernen und längs mehrmals einschneiden. In Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun werden.

2. Teig

Fett, Zucker, Vanille Zucker und Aroma cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Auf eine gefettete Fettpfanne Ca. 34x38 cm streichen. Mit Äpfeln belegen.

3. Eier, Schmand, evtl. Likör und Vanille Zucker glatt rühren. Über die Äpfel gießen. Kuchen

im vorgeheizten Backofen Elektro Herd 200 ° / Gasherd Stufe 3

45 - 50 min backen.

Mandeln ohne Fett rösten. Konfitüre erwärmen. Kuchen damit bestreichen, und mit Mandeln bestreuen.

### Kuchen mit Äpfeln und Mandelhaube 5 Ei

Zutaten für ca. 16 Scheiben:

Rührteig:

150 g weiche Butter oder Margarine

150 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

1 Prise Salz

1 Ei + 4 Eigelb Gr. M

200 g Mehl

2 TL Backpulver

3 EL Amaretto-Likör oder Milch

Fett und Paniermehl für die Form

### Außerdem:

2 kleine Äpfel 300 g

2 EL Zitronensaft

200 g und ca. 1 TL Puderzucker

4 Eiweiß Gr. M

1 TL Zimt

200 g gem. Mandeln  
evtl. 2 EL Amaretto-Likör  
1-2 EL Mandelblättchen

### Zubereitung:

1. Teig: Fett, Zucker, Vanille Zucker und Salz cremig rühren. Ganzes Ei und die Eigelb einzeln einrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit Amaretto kurz unterrühren. In eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Kastenform ca. 30 cm lang füllen. Glattstreichen. Äpfel waschen, entkernen, in Spalten schneiden. Mit Zitrone beträufeln. Auf dem Teig verteilen.

Puderzucker sieben. Eiweiß steif schlagen, dabei 200 g Puderzucker und Zimt einrieseln lassen. Gem. Mandeln, evtl. Amaretto, unterheben. Auf den Äpfeln verteilen.

Im heißen Backofen E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2 50-60 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen. Stürzen. Mandelblättchen ohne Fett rösten. Kuchen damit und mit ca. 1 TL Puderzucker# bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden.

## Andere

### Apfel Kirsch Quiche 1 Ei M

Zutaten für Quiche-Form, 26 cm:

Teig:

100 g Butter

1 Prise Salz

75 g Puderzucker

1 Ei

200 g Mehl

### Füllung:

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

500 ml Milch

250 ml Sahne

4 rote Äpfel

2 EL Zitronensaft

3 EL Weinbrand

2 EL Wasser

2,5 El Gelierzucker  
12 Kirschen

### Zubereitung:

Die Zutaten nach und nach zu einem Teig verarbeiten, ausrollen und in eine gefettete Quiche-Form drücken. Im vorgeheizten Backofen backen und in der Form auskühlen lassen.

Pudding nach Packungsvorschrift zubereiten, abkühlen lassen und die steif geschlagene Sahne gleichmäßig unterheben. Kühl stellen.

Äpfel waschen und Kerngehäuse ausstechen. Äpfel in 12 dicke Ringe schneiden und mit Zitronensaft, Weinbrand, Wasser und Gelierzucker 5 min dünsten.

Äpfel rausnehmen und den Saft zu einer Glasur leicht einköcheln lassen.

Sahnepudding in die Form füllen, Apfelringe in den Pudding drücken und in jeden Apfelring eine Kirsche setzen. Mit Glasur überziehen.

Vorbereitungszeit: 1 Stunde

Backzeit: 15 min

E-Herd: 200°

Gas: 3 bis 4

Heißluft: 180°

### Apfel Schmand Kuchen 3 Ei M

Für ca. 12 Stücke

300 g Blätterteig tiefgefroren; 4 Platten a 75 g

1 kg Äpfel z. B. Jonagold

50 g Zucker

abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone

300 ml Cidre

250 g Schmand

### 3 Eier

3 El Puderzucker

1 Päckchen Bourbon Vanille Zucker

Mehl zum Ausrollen

Fett und Grieß für die Form

1. 0 Die Blätterteigplatten auftauen lassen. Äpfel entkernen und in feine Spalten schneiden. Zucker, Zitronensaft und Cidre aufkochen. Die Apfelspalten darin etwa 5 min dünsten. Blätterteigplatten übereinander legen, auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Einen Kreis von 30 cm Ø ausschneiden.



2. Eine Backform 26 cm Ø fetten und mit Grieß ausstreuen. Teig hineinlegen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Apfelspalten darauf geben. Schmand mit Eiern, Puderzucker, Zitronenschale und Vanille Zucker mischen. Über die Äpfel gießen.

**Im vorgeheizten Backofen** E Herd 200 °C; Umluft 175°C; Gas Stufe 3 auf der untersten Schiene circa **30 min backen**.

Arbeitszeit ca. 30 min

**Backzeit ca. 30 min**

**Nährwert pro Stück** ca. 1050 kJ/250 kcal, E 4 g, F 13 g, KH 26 g

Avanti Nr. 43/03

## Apfel Streuselkuchen II

für ca. 12 Stücke

600 g Apfel,

50 g Zucker

**50 ml Apfelkorn,**

2 Sternanis

200 Butter,

350 g Mehl

150 g braunen Zucker

1 TL Backpulver

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

50 g Haselnüsse

1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden. Zucker karamellisieren. Korn zugießen und rühren, bis sich der Zucker auflöst. Anis und Apfel zugeben, ca. 4 min köcheln lassen. Auskühlen lassen und Anis entfernen.

2. Butter schmelzen. Mit Mehl, braunem Zucker, Backpulver und Zitronenschale mischen und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streusel verarbeiten.

3. Springform 24 cm Ø fetten und mit Grieß ausstreuen.  $\frac{3}{4}$  Streusel einfüllen, fest andrücken. Kompott darauf geben. Nüsse hacken und mit Rest Streusel mischen. Auf j Kuchen streuen. Bei 175 °C ca. 30 min backen.

Zubereitung ca. 30 min ohne Back und Wartezeit .

**Pro Stück** 350 kcal. E 4 g, F 17 g, KH 43 g

Laura Nr. 35/02

## Apfel Whiskey Kuchen 6 Ei

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter, weiche

200 g Rohrzucker  
65 ml Whisky Bourbon Whiskey

### 6 m.- große Eier

400 g Mehl, Type 550  
1 Pck. Backpulver  
200 g Haselnüsse, gemahlen  
7 m.- große Äpfel  
50 g Zucker  
1 TL, gestr. Zimt  
150 g Aprikosenkonfitüre  
30 g Haselnüsse, grob gehackte  
1 Prise Salz

### Zubereitung

Butter, Rohrzucker, Salz und Whiskey schaumig rühren. Die Eier nacheinander dazugeben. Mehl mit dem Backpulver und den gemahlenen Haselnüssen mischen und esslöffelweise unter die Buttermischung rühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Saftpfanne streichen. Die Äpfel schälen, vierteln und an der runden Seite blättrig einschneiden. Die Äpfel gleichmäßig im Teig verteilen, blättrige Seite nach oben.

Bei 150 °C Umluft auf der zweiten Schiene von unten ca. 50 Min. backen, nach 20 Minuten Backzeit Zimt-Zuckermischung gleichmäßig über den Kuchen verteilen. Die Konfitüre durch ein Sieb streichen und kurz erhitzen. Den gebackenen Kuchen noch warm damit bestreichen und mit den gehackten Haselnüssen bestreuen.

Mein Tipp: Wenn man 4/6 der angegebenen Zutaten verwendet, die Äpfel in Spalten schneidet und unter den Teig hebt, kann der Kuchen auch in einer 26er Springform in ca. 65 Min. gebacken werden.

### Apfelkuchen mit Cidre 2 Ei M

#### Für den Belag:

500 g Äpfel  
350 ml Cidre

#### Für den Teig:

200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Backpulver  
70 g Zucker  
1 Tüte. Vanille Zucker

### 2 Ei

125 g zerlassene, abgekühlte Butter

## 6 El Milch

70 g Rosinen

### Für den Guss:

1 Tüte. Tortenguss klar

2 gestr. El Zucker

30 g Rosinen

**Für den Belag** Äpfel schälen, vierteln, entkernen und quer in Scheiben schneiden. Apfelscheiben in eine Schüssel geben und mit Cidre mischen, zugedeckt etwa 1 Stunde stehen lassen.

**Für den Teig** Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel 3 l l h. sieben, mit Zucker und Vanille Zucker mischen. Ei, Butter oder Margarine und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals insgesamt. 15 -30 Sek. kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Rosinen hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Apfelscheiben in einem Sieb abtropfen lassen, die Cidre Flüssigkeit dabei auffangen und 250 ml davon abmessen.

Den Teig in eine Springform 26 cm, Boden gefettet geben und glatt streichen. Apfelscheiben darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

O/U: 200° vorgeh.

Heißluft: 180° nicht vorgeh.

Gas: Stufe 3 4 nicht vorgeh.

**Backzeit. 35 -40 Minuten**

Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen. Dann aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darum stellen.

Für den Guss aus Tortengusspulver, Zucker und der abgemessenen Cidreflüssigkeit nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten. Rosinen unterrühren. Den Guss von der Mitte aus gleichmäßig auf den Apfelscheiben verteilen. Den Kuchen etwa 2 Stunden Kalt stellen.

Den Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen.

## Apfelkuchen mit Honig Guss 2 Ei M

500 g Mehl,  
1 Würfel frische Hefe,  
50 g Zucker,

1/8 L Milch,  
150 g Butter,  
½ TL Salz,

2 Eier,

2 kg säuerliche Apfel, z.B. Boskop,  
1 Glas Aprikosenmarmelade,  
6 EL Honig,  
¼ L Orangensaft,  
2 Gläschen Orangenlikör,  
150 g Rum-Rosinen,  
Backpapier,

Aus den ersten sieben Zutaten einen Hefeteig herstellen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Apfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelhälften in Spalten schneiden. Diese schuppenförmig auf den Teig geben und nochmals 20 Min. gehen lassen. In der Zwischenzeit Marmelade mit Honig, Orangensaft und Likör verrühren. Masse über die Äpfel streichen und alles mit Rum-Rosinen bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 40 Min backen.

## Apfelkuchen mit Pudding 1 Ei M

### Für den Quark-Öl-Teig

300 g Weizenmehl  
1 Pck. Backpulver

150 g Speisequark

6 EL Milch

6 EL Speiseöl  
75 g Zucker Salz  
1 Pck. Vanille Zucker

### Für den Belag

1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack  
20 g Speisestärke

75 g Zucker

375 ml 3/8 l kalte Milch

125 ml 1/8 l Schlagsahne

1 Eigelb

1 Eiweiß

1 1/4 kg Äpfel

### Zum Aprikotieren

2 El Aprikosenkonfitüre

1 El Wasser

1-2 El Aprikot Brandy

Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Den Quark, Milch, Speiseöl, Zucker, Salz und Vanille Zucker hinzufügen. Die Zutaten mit dem Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe etwa 1 Minute verarbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einer Rolle formen.

Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Für den Belag das Pudding-Pulver, Speisestärke und Zucker mit 6 El von der kalten Milch anrühren. Die übrige Milch zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, das Pudding-Pulver unter Rühren hineingeben, kurz aufkochen lassen. Den Pudding während des Erkalts ab und zu umrühren. Die Sahne und das Eigelb unter den etwas abgekühlten Pudding rühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Pudding heben. Die Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden, schuppenförmig auf den Pudding legen. Vor den Teig ein mehrfach umgeknicktes Stück Alufolie legen und in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze 180-200 °C vorgeheizt

Heißluft 160-180 °C nicht vorgeheizt

Gas Stufe 3-4 vorgeheizt

Backzeit etwa 35 min.

Zum Aprikotieren die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser und Aprikot Brandy verrühren, kurz aufkochen lassen, sofort nach dem Backen den Kuchen damit bestreichen.

### Gedeckter Apfel Kuchen 1 Ei

300 g Mehl,

250 g Zucker,

150 g Butter,

1 Ei,

1 Prise Salz,

750 g Äpfel,

Saft einer Zitrone,

1 Tl Zimtpulver,

50 g Korinthen,

50 g Haselnüsse gemahlen ,

50 g Mandelblättchen,

3 El Aprikosenmarmelade,

4 El Puderzucker,

2 Schnapsgläschen Kirschwasser

### Zubereitung

Das gesiebte Mehl, 200 g Zucker, Butter, Ei und Salz verkneten und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. 2/3 des Teiges ausrollen, Boden und Rand der Springform belegen. Boden mehrmals mit der Gabel einstechen und 15 min auf der Mittelschiene bei 180 Grad backen.

Äpfel schälen, vierteln, mit dem restlichen Zucker, Zitronensaft, Zimt und Korinthen, Nüssen, Mandeln und ein wenig Wasser 10 min dünsten.

Den vorgebackenen Kuchenboden mit den Äpfeln füllen. Den restlichen Teig rund ausrollen und die Äpfel damit bedecken.

Den Kuchen 30 min bei 180 Grad backen.

Den Kuchen erkalten lassen, mit der erhitzten Marmelade bestreichen und trocknen lassen. Puderzucker mit Kirschwasser verrühren und damit den Kuchen glasieren.

### Irischer Apfel Kuchen 3 Ei

1 Rezept

450 g Äpfel

5 El. Irischer Whiskey

180 g Butter

125 g Brauner Zucker

3 Eier

180 g Mehl

1 Prise/n Salz

2 Tl. Backpulver

Fett für die Form

Puderzucker

Die Äpfel schälen, vierteln vom Kerngehäuse befreien und in

dünne Spalten schneiden. Anschließend mit Whiskey beträufeln.

Butter, Zucker und Eier schaumig schlagen. Danach Mehl, Salz und Backpulver unterrühren. Äpfel unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform 22 cm füllen und

Im vorgeheizten Ofen bei 225 C ca. 45 Min. auf mittlerer Schiene  
Schiene backen.

Zuletzt den Kuchen mit Puderzucker bestreuen und mit Sahne servieren.

### Omas Apfel Kuchen 2 Ei M

125 g Butter  
125 g Zucker  
1 Tüte. Vanillezucker

2 Eier

2 Ei Milch, evtl. mehr  
1/2 Tüte. Backpulver  
200 g Mehl, evtl. mehr

### für den Belag

1 kg Äpfel Boskop  
2 Ei Mandelsplitter, evtl. mehr  
2 Tüte. Vanillezucker  
1 Ei Zucker  
2 Msp. Zimtpulver  
1 Gl. Weinbrand

Die erstgenannten zu einem Knetteig verarbeiten und auf den Boden einer gefetteten Springform ausrollen. Äpfel schälen, in Spalten schneiden und den Teig damit belegen. Paniermehl mit Mandelsplittern, Vanillezucker, Zucker und Zimt mischen, darüberstreuen und mit Weinbrand beträufeln.

Backzeit ca. 40 -50 Min. bei 190 im vorgeheizten Backofen.

Nach 20 Min. ein Stück gut befeuchtetes Stück Backpapier auf die Äpfel legen,  
damit sie weich werden.

## Calvados

### Apfel Kuchen 2 Ei

Zutaten für Boden:

180 g Mehl,  
90 g zimmerwarme Butter,  
60 g Zucker,  
1 Päckchen Vanillezucker,  
Margarine zum Einfetten

### Zutaten für den Belag:

750 g Äpfel,  
2 El Roseinen,  
4 El Zucker,  
8 El Whiskey oder Calvados ganz nach Laune  
1 El Hagelzucker

### Guss:

30 g weiche Butter,  
40 g Zucker,

### 2 Eier

zum Schluss noch etwas Whiskey oder Calvados zum drüberträufeln

Zuerst am Besten noch am Vortag Äpfel, schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und zusammen mit den gewaschenen Rosinen, dem Zucker und dem Alkohol ziehen lassen. Ab und zu einmal umrühren.

Am Backtag, Mehl mit dem Backpulver in einer Schüssel vermischen, Butter, Zucker und Vanillezucker zufügen und mit der Hand zu Krümeln verarbeiten und auf einer gefetteten Springform verteilen.

Die marinierten Apfelscheiben auf den Teigkrümeln verteilen, Hagelzucker drüberstreuen und den Kuchen im

vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten bei 200°C backen.

Zutaten für den Guss schaumig rühren, über den Äpfeln verteilen und den Kuchen noch für weitere 10 Minuten in den Backofen schieben. Bei Backende über den noch heißen Kuchen etwas Alkohol träufeln.

Außer, dass man daran denken muss die Äpfel am Vortag zu marinieren, ist es ein supereinfacher schneller Kuchen, der in einer erwachsenenrunde immer gut ankommt.



guten Appetit..

liebe grüße Rosiemarie

### Apfel Kuchen 3 Ei M

500 g säuerliche Äpfel,  
Saft von 1 Zitrone,  
175 g Butter/Margarine,  
150 g Zucker,

3 Eier,

100 g Schlagsahne,  
375 g Mehl,  
1 Prise Salz,  
½ P. Backpulver,  
100 g gehackte Mandeln,  
200 g Puderzucker,  
3 Gläschen Calvados,  
Backpapier

### Zubereitung

Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Äpfel achteln und quer in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Fett und Zucker schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Salz und Backpulver mischen und mit der Sahne zum Fettgemisch geben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Mandeln und Äpfel unterheben. Eine Kastenform ca. 30 cm lang mit Backpapier auslegen. Den Teig hineinfüllen und

im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. 70 min backen.

Garprobe machen. Den Kuchen vorsichtig aus der Form nehmen. Backpapier abziehen und den Kuchen auskühlen lassen. Puderzucker und den Calvados glatt rühren und den Apfel Kuchen damit bestreichen. Hält sich in Alufolie verpackt ein paar Tage frisch.

### Apfel Kuchen aus der Bretagne 4 Ei

### Teig

150 g Butter o. Margarine

4 Eier

150 g Zucker  
2 cl Calvados  
1 Spur Salz  
1 Spur Backpulver; Msp  
150 g Mehl

### Füllung

500 g Äpfel; süße Sorte z.B. Delicious  
1 El. Puderzucker  
1 Pk. Vanillezucker

### Zubereitung

Butter oder Margarine schmelzen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Eier, Zucker, Calvados u. Salz schaumig schlagen. Abgekühltes Fett, Backpulver und durchgeseiebtes Mehl untermischen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen. In dünne Scheiben schneiden und 400 g davon unter den Teig heben. Die Springform einfetten und den Teig einfüllen. Die restlichen Apfelscheiben auf dem Teig verteilen. Kuchen in den vorgeheizten Ofen auf die untere Einschubleiste stellen und **40 -50 min bei 200 Grad backen**. Nach 20 min Backzeit eventuell abdecken. Kuchen aus dem Ofen nehmen und vorsichtig aus der Form lösen. Auf einen Kuchendraht legen. Puderzucker und Vanillezucker vermischen und den Kuchen damit bestreuen.

### Apfel Kuchen mit Calvados Rahm

. 16 STÜCKE  
300 g Mehl  
125 g + 100 g Zucker  
2 Päckchen Vanille Zucker  
1 Prise Salz

### 5 Eier

75 g gemahlene Mandeln  
175 g Butter/Margarine  
900 g Äpfel  
Saft von 1 Zitrone

250 g Schmand oder Creme fraiche

2 El Calvados franz. Apfelbranntwein

1 Päckchen Soßenpulver "Vanille Geschmack" für 1/2 l Milch; zum Kochen  
75 g Rosinen  
2 El Paniermehl  
2 El Apfelgelee  
2 El Puderzucker

### Zubereitung

1. Mehl, 125 g Zucker, 1 Päckchen Vanille Zucker, Salz, 1 Ei, Mandeln und kaltes Fett in Stückchen erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen schnell zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ca. 32 cm ausrotten. In eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Tarteform mit herausnehmbarem Boden 28 cm legen. Den Rand leicht andrücken und ca. 30 min kalt stellen.
  2. Äpfel schälen und mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in ca. 1/2 cm dicke Ringe schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Schmand, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanille Zucker, Calvados, 4 Eier und Soßenpulver mit den Schneebesen des Handrührgerätes glatt verrühren.
  3. Rosinen waschen und trockentupfen. Mürbeteigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Paniermehl bestreuen. Apfelringe darauf verteilen. Guss darüber geben und mit Rosinen bestreuen.  
[Im vorgeheizten Backofen](#) auf der untersten Schiene E Herd 175 °C / Umluft 150 °C / Gas Stufe 2 ca. [50 min backen](#).
  4. Apfelgelee glatt rühren und ca. 10 min vor Backzeitende die Apfelringe damit bestreichen und zu Ende backen. Kuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.
- Zubereitungszeit ca. 1/2 Std. ohne Wartezeit .  
[Pro Stück](#) ca. 350 kcal/1470 kj, E 6 g, F 17 g, KH 41 g

## [Apfel Kuchen mit Calvados und 4 Ei](#)

### [Rum Rosinen](#)

#### [Belag](#)

1 kg säuerliche Äpfel,  
Saft 1 Zitrone,  
[10 cl Calvados,](#)

#### [Für den Teig](#)

200 g weiche Butter,  
175 g brauner Zucker,  
1 TI abger Schale  
1 Zitrone,  
1 TI Zimt,

#### [4 Eier,](#)

200 g Mehl,  
50 g Mandeln,  
3 TI Backpulver,  
100 g Rumrosinen,

#### [Außerdem](#)

50 g Mandelblättchen,  
3 El brauner Zucker,

#### Belag

Äpfel schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Wölbung der Apfelhälften leicht einschneiden. Mit Zitronensaft und Calvados beträufeln. Für den Rührteig Butter mit Zucker, Zitronenschale und Zimt cremig rühren. Nach und nach die Eigelb einarbeiten. Die Masseiterrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Mehl mit Mandeln und Backpulver mischen. Eiweiße unter die Buttermasse ziehen. Zum Schluss den Eischnee und die Rum Rosinen unterheben. Fertigstellung

Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Den Boden einer Spring form mit Backpapier auslegen. Denn Rührteig hineinfüllen und glattstreichen. Die marinierten Apfelhälften mit der Wölbung nach oben auf den Teig legen, und etwas andrücken. Mandelblättchen mit Zucker mischen und über die Apfelhälften streuen. Kuchen ca. 55 min backen Aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen, auf einem Gitter auskühlen lassen. Dazu schmeckt mit Zimt oder Calvados aromatisierte Schlagsahne.

#### Apfel Kuchen mit Marzipan Guss 6 Ei

Zutaten für 12 Portionen

200 g Butter

175 g Zucker

4 Eier

1 Zitronen, Saft und Schale

1 Pck. Salz

375 g Mehl

2 TL Backpulver

1200 g Äpfel

Für den Guss:

2 Eier

200 g Marzipan - Rohmasse

200 ml Sahne

1 Pck. Puddingpulver, Mandelgeschmack o Vanille

100 g Mandeln, gehackte

Zum Bestreichen:

100 g Puderzucker

4 cl Calvados, o Apfelsaft

#### Zubereitung

Einen Rührteig zubereiten, Äpfel schälen und blättrig schneiden, mit der Zitrone beträufeln.

Eine Springform fetten und bemehlen. Teig in die Form geben, Äpfel auf dem Teig verteilen.

Eier trennen, Marzipan mit dem Eigelb glatt rühren, Sahne zugießen, Puddingpulver mit Mandeln zufügen und untermengen. Den Guss auf die Äpfel gießen.

Im vorgeheiztem Backrohr 175°Grad/ca. 50 Min. backen. Auskühlen lassen.

Calvados mit Puderzucker verrühren und über den Kuchen geben.

9.12.03 Genovefa56

CK

### Apfelkuchen mit Calvados 4 Ei

und Rum Rosinen

#### Belag:

1 kg säuerliche Äpfel,  
Saft 1 Zitrone,  
10 cl Calvados,

#### Für den Teig:

200 g weiche Butter,  
175 g brauner Zucker,  
1 TL abger Schale 1 Zitrone,  
1 TL Zimt,

#### 4 Eier,

200 g Mehl,  
50 g Mandeln,  
3 TL Backpulver,  
100 g Rumrosinen,

#### Außerdem:

50 g Mandelblättchen,  
3 EL brauner Zucker,

#### Belag:

Äpfel schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Wölbung der Apfelhälften leicht einschneiden. Mit Zitronensaft und Calvados beträufeln. Für den Rührteig Butter mit Zucker, Zitronenschale und Zimt cremig rühren. Nach und nach die Eigelb einarbeiten. Die Masse weiter rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Mehl mit Mandeln und Backpul-

vermischen. Esslöffelweiße unter die Buttermasse ziehen. Zum Schluss den Eischnee und die Rum-Rosinen unterheben. Fertigstellung:

Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Den Rührteig hineinfüllen und glattstreichen. Die marinierten Apfelhälften mit der Wölbung nach oben auf den Teig legen, und etwas andrücken. Mandelblättchen mit Zucker mischen und über die Apfelhälften streuen.

Kuchen ca. 55 Minuten backen

Aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen, auf einem Gitter auskühlen lassen. Dazu schmeckt mit Zimt oder Calvados aromatisierte Schlagsahne.

Bratapfel Kuchen 4 Eigelb

für das Grundrezept Mürbteig

500 g Mehl,

100 g Kristallzucker,

4 Eigelb,

1 Prise Salz,

300 g Süßrahmbutter,

evtl. 3 El Wasser oder Milch

6 -8 Äpfel

ca 100 g Rosinen

2 cl Calvados

3/4 l Vanillepudding;

Zubereitung

Mürbeteig zubereiten. Springform mit dem Mürbeteig auslegen, etwa eine Hälfte für den Boden, die andere Hälfte für den Rand, gut an den Schnittpunkten zusammen drücken.

Die mit Mürbeteig ausgelegte Form mit Äpfeln und in Calvados getränkten Rosinen auslegen.

Vanillepudding kochen und über die Äpfel in der Form gießen.

Bei etwa 200 Grad ca. 40. Min. backen.

Heißluftthermometer ca. 30 Grad niedriger einstellen

Feiner Apfel Kuchen 3 Ei M

FÜR RUND 12 STÜCKE

400 g Äpfel,

2 El Calvados,

1 El Zitronensaft,  
125 g Butter/ Margarine,  
125 g Zucker,  
1 Prise Salz,  
1 Päckchen Vanille Zucker,  
**3 Eier** ,  
200 g Mehl,  
3 TI Backpulver,

**3 El Schlagsahne,**

Fett und Paniermehl für die Form,  
gehackte Pistazien und Hagelzucker zum Bestreuen

1. Äpfel entkernen, in Stücke schneiden, mit Calvados und Zitronensaft vermengen. Fett mit Zucker, Salz und Vanille Zucker cremig rühren. Eier nacheinander einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, mit der Sahne unterrühren.

2. Den Teig in einer gefetteten, mit Paniermehl ausgestreuten Springform 26 cm Ø glatt streichen. Apfelstücke abtropfen und auf dem Teig verteilen.

**Im heißen Ofen E Herd 175 °C, Umluft 150°C; Gas Stufe 2 circa 40 min** backen. Kuchen in der Form auskühlen lassen. Gehackte Pistazien und Hagelzucker darüber streuen. Dazu schmeckt halbsteif geschlagene Sahne.

Arbeitszeit ca. 20 min

Backzeit ca. 40 min

**Nährwert pro Stück**

ca. 960 kJ/230 kcal, E 4 g, F 11 g, KH 27 g

Vida Nr. 11/04

**Gedeckter Apfel Kuchen 2 Ei + 1 Eigelb M**

400 g Mehl  
1 TI Backpulver  
200 g Butter oder Margarine  
250 g Zucker  
**2 Eier**  
1 Prise Salz  
100 g Rosinen  
**2 El Calvados**  
1,5 kg säuerliche Äpfel  
Saft von 1 Zitrone  
**400 ml trockenen. Weißwein**  
1 Msp. Zimt  
2 Päck. Puddingpulver "Bourbon Vanille Geschmack" für je 1/2 Milch,  
zum Kochen  
30 g Paniermehl

## 1 Eigelb

### 1 Ei Schlagsahne

50 g Puderzucker

30 g Hagelzucker

1. Mehl, Backpulver, Fett in Flöckchen, 125 g Zucker, Eier und Salz verkneten. Zugedeckt ca. 30 min kühl stellen.

2. Rosinen mit Calvados beträufeln. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Stücke schneiden und mit 4 El Zitronensaft beträufeln. Wein, 125 g Zucker und Zimt aufkochen, Apfelstücke zugeben und zugedeckt 5 min köcheln lassen. Puddingpulver und 3 El Wasser glatt rühren und Apfelkompott damit binden, Rosinen untermischen.

3. Springform 26 cm Ø fetten. 2/3 des Teiges rund 32 cm Ø ausrollen. Springform damit auslegen und Teig hochdrücken. Boden mehrmals einstechen und mit Paniermehl bestreuen.

4. Kompott darauf verteilen, Teigrand etwas über die Äpfel schlagen. Eigelb und Sahne verrühren und den Teigrand damit bestreichen.

5. Restlichen Teig rund 26 cm Ø ausrollen und auf die Äpfel legen. Rundherum andrücken. Mit der restlichen Eigelb Mischung bestreichen, mit einer Gabel rautenförmig einritzen. Teigdeckel mehrmals einstechen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 50 min backen.

Kuchen etwas abkühlen lassen. Puderzucker und 1 2 El Zitronensaft glatt rühren und den Kuchen damit bestreichen. Rand mit Hagelzucker bestreuen. Kuchen auskühlen lassen.

Dazu Schlagsahne reichen.

Für ca. 12 Stücke

Zubereitung ca. 2 Stunden ohne Wartezeit

kcal/Stück. ca. 510 Fett/Stück ca. 17 g

Avanti Nr. 36/03

## Gespritzter Apfel Kuchen 9 Ei

für 16 Stück

Für den hellen Teig

Je 125 g Butter und Zucker,

### 3 Eier,

250 g Mehl,

1/2 P Vanillezucker,

abgeriebene Schale von 1/2 Orange,

1/2 P Backpulver.

### Für den dunklen Teig

100 g Butter,

25 g Nussnougatcreme



75 g Zucker,

2 Eier,

250 g Mehl,

1/2 P Backpulver.

Fett und Grieß für die Form,

Aprikosenmarmelade.

### Für den Belag

4 Apfel,

2 El Butter,

1 El Zucker,

Saft von 1 Zitrone.

### Für die Zabaione

4 Eier,

180 g Zucker,

1/4 l Apfelwein,

4 cl Calvados,

6 Blatt Gelatine

1. Butter und Zucker schaumig rühren. Eier darunter schlagen. So lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vanillezucker und Orangenschale einrühren. Mehl und Backpulver unterheben.

2. Den dunklen Teig wie den hellen zubereiten, dabei die Butter mit der Nougatcreme und Zucker verrühren. Beide Teige getrennt in Spritzbeutel füllen. Eine Springform ausfetten und mit Grieß ausstreuen. Abwechselnd den Teig einspritzen.

Bei 200 Grad ca. 50 min backen.

3. Den Boden mit der erhitzten Marmelade bestreichen. Apfel schälen Kerne entfernen und die Äpfel in Scheiben schneiden. Zucker in Butter karamellisieren. Mit Zitronensaft ablöschen. Apfelscheiben darin 10 min dünsten. Auf dem Boden auslegen.

4. Für die Zabaione Eier, Zucker und Apfelwein zuerst im heißen, dann im kalten Wasserbad aufschlagen. Mit Calvados aromatisieren. Aufgelöste Gelatine einrühren und über die Äpfel geben.

### Kronstädter Apfel Kuchen 2 Ei

/speziell für Whiskey oder Calvadosliebhaber

04.07.04 1456 Verfasser Rosiemarie

Da das Rezept für diesen Apfel Kuchen noch nicht freigeschalten ist wollte ich es heute euch einfach mal vorstellen. Jedoch für Kinder ist es nicht geeignet.

### Zutaten für Boden

180 g Mehl,  
90 g zimmerwarme Butter,  
60 g Zucker,  
1 Päckchen Vanille Zucker,  
Margarine zum Einfetten

### Zutaten für den Belag

750 g Äpfel,  
2 EL Rosinen,  
4 EL Zucker,  
8 EL Whiskey oder Calvados ganz nach Laune  
1 EL Hagelzucker

### Guss

30 g weiche Butter,  
40 g Zucker,

### 2 Eier

zum Schluss noch etwas Whiskey oder Calvados zum drüberträufeln

Zuerst am Besten noch am Vortag Äpfel, schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und zusammen mit den gewaschenen Rosinen, dem Zucker und dem Alkohol ziehen lassen. Ab und zu einmal umrühren.

Am Backtag, Mehl mit dem Backpulver in einer Schüssel vermischen, Butter, Zucker und Vanille Zucker zufügen und mit der Hand zu Krümeln verarbeiten und auf einer gefetteten Springform verteilen.

Die marinierten Apfelscheiben auf den Teigkrümeln verteilen, Hagelzucker drüberstreuen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 30 min bei 200 C backen.

Zutaten für den Guss schaumig rühren, über den Äpfeln verteilen und den Kuchen noch für weitere 10 min in den Backofen schieben. Bei Backende über den noch heißen Kuchen etwas Alkohol träufeln.

Außer, dass man daran denken muss die Äpfel am Vortag zu marinieren, ist es ein supereinfacher schneller Kuchen, der in einer erwachsenenrunde immer gut ankommt.

Lauwarmer Apfel Blätterteig Strudel 1 Ei M

12 Personen

400 g Blätterteig  
125 ml Calvados  
75 g Sultaninen  
100 g Mandelblättchen  
145 g Butter  
30 g Semmelbrösel  
100 g Haselnüsse gemahlen  
110 g Zucker  
1 El. Zimt gestrichener  
700 g Gravensteiner Äpfel  
5 El. Zitronensaft  
Mehl zum Bearbeiten

1 Ei

2 El. Schlagsahne

20 g Puderzucker

Den Blätterteig auftauen lassen. Den Calvados mit den Sultaninen in einem breiten Topf so lange einkochen, bis er fast verdampft ist.

2. 70 g Mandelblättchen in einer Pfanne mit 20 g Butter unter Wenden goldbraun rösten. Die Semmelbrösel und die Haselnüsse in der restlichen Butter unter Wenden goldbraun rösten. Dann 75 g Zucker und den Zimt untermischen.

3. Die Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse herausschneiden. Die Äpfel längs in sehr dünne Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft mischen.

4. Die Äpfel mit den gerösteten Mandelblättchen, der Brösel Haselnuss Mischung und den Sultaninen mischen.

5. Die Blätterteigplatten auf der bemehlten Arbeitsfläche nebeneinander so auslegen, dass sich die Längsseiten leicht überlappen. Zu einem Rechteck von 50x30 cm ausrollen. Das Ei mit der Sahne verquirlen und den Teig damit leicht bepinseln. Mit 20 g Zucker bestreuen, mehrmals mit einer Gabel einstechen.

6. Die Äpfelfüllung auf der unteren Längsseite gehäuft verteilen, dabei die Ränder frei lassen. Das Ganze vorsichtig aufrollen, die Enden zusammendrücken und mit der Nahtstelle nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

7. Den Strudel mit der Eiersahne bepinseln. Zuerst mit den restlichen Mandelblättchen, dann mit dem restlichen Zucker bestreuen. Die Strudeloberfläche mehrmals mit einer Gabel einstechen.

8. Den Strudel im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 180 Grad Gas 2- 3, Umluft 35 min bei 160 Grad etwa 40 -45 min backen. Puderzucker darüber sieben und lauwarm mit der Vanille Mandel Sauce servieren.

Marzipan Apfel Kuchen 2 Ei + 1 Eiweiß M

#### Für den Teig

210 g Mehl  
150 g Butter

2 Eigelb

1 Ei Rum

1 Prise Salz  
Butter zum Einfetten der Form

#### Für den Belag

halbes Päckchen Vanillepuddingpulver  
1 Ei Zucker Belag

0,25 l Milch

30 50 g Marzipanrohmasse  
100 g gemahlene Mandeln od. Haselnüsse  
150 g brauner Zucker  
2 -3 Ei Calvados od. Saft von einer Zitrone  
500 g geschälte, geraspelte Äpfel

3 Eiweiß

15 20 abgezogene Mandeln

#### Zubereitung

Für den Kuchenboden Mehl, Butter, Eigelb, Rum und Salz rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Zwei Drittel davon ausrollen und den Boden einer gebutterten Springform von 24 cm Durchmesser so auslegen, dass ein 3 cm hoher Rand entsteht. Das Puddingpulver und den Zucker mit 2 Ei Milch anrühren. Die restliche Milch mit der stark zerkleinerten Marzipanrohmasse zum Kochen bringen, das angerührte Puddingpulver einrühren und nochmals aufkochen. Abkühlen lassen und ab und zu durchrühren. Mandeln oder Haselnüsse mit Zucker, Zitronensaft oder Calvados verrühren und mit den geraspelten Äpfeln vermischen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und darunterheben. Die Marzipancreme auf den Teigboden streichen und die Apfelmasse darauf verteilen. Den restlichen Teig ausrollen, in Streifen schneiden, den Kuchen damit gitterartig belegen und dieses Gitter mit dem übrigen Eigelb bestreichen und bei

200 °C 40 min backen.

### Schweizer Apfel Kuchen 3 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stücke

500 g Äpfel

2 EL Calvados französischer Apfelschnaps

1 EL Zitronensaft

125 g Butter oder Margarine

125 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanille Zucker

3 Eier Gr. M

200 g Mehl

3 TL Backpulver

3 EL Schlagsahne

Pistazien und Hagelzucker zum Verzieren

### Zubereitung

1. Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Stücke schneiden und sofort mit Calvados und Zitronensaft beträufeln. 2. Fett, Zucker, Salz und Vanille Zuckerschaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit Sahne unterrühren. In einer gefetteten und mit Paniermehl ausgestreuten Springform 26 cm glatt streichen. 3. Äpfel gut abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 C ca. 40 min backen. Auskühlen lassen. Kuchen mit Pistazien und Hagelzucker bestreut servieren. Dazu Sahne reichen.

Arbeitszeit ca. 25 min

Backzeit ca. 40 min

Pro Stück ca. 230 kcal, E 4 g, F 11 g, KH 27 g Mini Nr. 40/03

### Traddels Apfel Kuchen 6 Ei M

6 große Äpfel Boskop

200 g. gehackte Mandeln

200 g. gehobelte Mandeln

500 g. Creme fraiche

300 g. Puderzucker

6 Eier 2 x Eiweiß und 4 x Eigelb

2 El Mehl

Zimt

Calvados

1 Prise Zucker

### Zubereitung

Die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Das Backblech gut einbuttern. Apfelscheiben gleichmäßig auf dem Blech verteilen, mit Calvados beträufeln und wenig Zucker und viel Zimt darüber streuen. Mit Mandelsplittern abdecken.

Crème fraîche, Puderzucker, Eier und Mehl verrühren und über die Apfel Mandelschicht verteilen. Mit gehackten Mandeln bestreuen.

Den Backofen vorheizen und bei 180°C 20 min backen.

## Eierlikör

Apfel Flocken Schnitten 6 Ei M

für ca. 24 Stücke

6 Eier

375 g Zucker

1 Prise Salz

3 Päckchen Vanille Zucker

125 g Mehl

1 TL Backpulver

50 g + 75 g Speisestärke

1, 75 kg Äpfel

1/4 l Apfelsaft

1/4 l Eierlikör

1 kg Magerquark

500 g Mascarpone

500 g Schlagsahne

2 Päckchen Sahnefestiger

150 g weiße Baiserschalen

### Zubereitung

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, 125 g Zucker, Salz und 2 Päckchen Vanille Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Mehl, Backpulver und

50 g Stärke darüber sieben und unterheben. Boden eines Backblechs fetten. Biskuit darauf streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 12 min backen.

Auskühlen lassen.

Äpfel schälen, waschen, vierteln, entkernen und grob schneiden. Apfelsaft, 150 g Zucker und Äpfel zugedeckt 2- 3 min köcheln. Ca. 1/3 der Apfelstücke herausheben. Apfelkompott weitere 3 4 min köcheln lassen.

75 g Stärke und Eierlikör. glatt rühren. Kompott damit binden. Übrige Apfelstücke unterrühren. Ca. 20 min abkühlen lassen.

Vom Biskuit rundherum einen ca. 1 1/2 cm breiten Rand abschneiden und fein zerbröseln. Verstellbare Backschiene um den Boden setzen oder aus Alufolie eine Schiene falten . Apfelkompott gleichmäßig auf dem Boden verteilen und auskühlen lassen.

Quark, 100 g Zucker und Mascarpone verrühren. Sahne steif schlagen, dabei 1 Päckchen Vanille Zucker und Sahnefestiger einrieseln lassen. Sahne unter die Quarkcreme heben. Auf die Apfelschicht streichen. Ca. 2 Stunden kühl stellen. Baiserschalen zerbröseln. Mit den Biskuitbröseln über den Kuchen streuen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde ohne Wartezeit

Pro Stück ca. 400 kcal E 10 g, F 18 g, KH 44 g

Mini Nr. 43/03

## Apfel Kuchen mit Eierlikörsahne 1 Ei M

für ca. 24 Stücke

2,5 kg Äpfel

150 g + 100 g + 2 Ei Zucker

1/4 l Apfelsaft

300 ml + 75 ml Eierlikör

60 g Speisestärke

250 g Mehl

1 gehäufter TL Backpulver

3 Päckchen Vanille Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

100 g Butter/Margarine

800 g Schlagsahne

3 Päckchen Sahnefestiger

25 g Vollmilch Kuvertüre

### Zubereitung

1. Apfel schälen, vierteln und entkernen. Äpfel in dicke Spalten schneiden. Mit 150 g Zucker und Apfelsaft 3 4 min dünsten. 300 ml Eierlikör und

Stärke glatt rühren, in das Kompott rühren und ca. 1 Minute köcheln lassen. Kompott abkühlen lassen.

2. Für den Knetteig Mehl und Backpulver mischen. 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanille Zucker, Salz, Ei und Fett zufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes glatt verkneten. Eine Fettpfanne ca. 32 x 39 cm fetten und mit Mehl bestäuben. Teig darin ausrotten und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

3. Kompott auf den Teig streichen und  
**im vorgeheizten Backofen** E Herd 200 °C / Umluft 175 °C / Gas Stufe 3  
**ca. 40 min backen**. Auskühlen lassen.

4. Sahne portionsweise steif schlagen, dabei Sahnefestiger, übrigen Vanille Zucker und 2 Ei Zucker einrieseln lassen. Sahne locker auf den Kuchen streichen. Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Kuvertüre und übrigen Eierlikör getrennt in Gefrierbeutel füllen eine kleine Ecke abschneiden und den Kuchen damit verzieren. Ca. 10 min kalt stellen.

Zubereitungszeit

ca. 2 Std. ohne Wartezeit .

**Pro Stück**

ca. 350 kcal/1470 kJ.

Eiweiß 3 g,

Fett 16 g,

Kohlenhydrate 41 g

Bella Nr. 24/03

## Saftige Apfel Eierlikör Schnitten 1 Ei M

. 24 STÜCKE

2,5 kg Äpfel

265 g Zucker

1/4 l Apfelsaft

**375 ml Eierlikör**

60 g Speisestärke

250 g Mehl

1 gehäufte TL Backpulver

3 Päckchen Vanille Zucker

1 Prise Salz

**1 Ei**

100 g Butter oder Margarine

**800 g Schlagsahne**

3 Päckchen Sahnefestiger

**25 g Vollmilch Kuvertüre**



1. Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in dicke Spalten schneiden. Mit 150 g Zucker und Apfelsaft 3 4 min köcheln. 300 ml Likör und Stärke glatt rühren, Kompott damit binden. Kompott abkühlen lassen.
2. Mehl und Backpulver mischen. Mit 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanille Zucker, Zucker, Salz, Ei und weichem Fett zu einem glatten Teig verkneten. Eine Fettpfanne fetten und mit Mehl bestäuben. Teig darin ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.
3. Lauwarmes Apfelkompott auf dem Teig verstreichen und

im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 40 min backen.

Eventuell vorher mit Pergamentpapier zudecken. Auskühlen lassen.

4. Die Sahne portionsweise steif schlagen und dabei Sahnefestiger, 2 Päckchen Vanille Zucker und 15 g Zucker einrieseln lassen. Sahne mit einem Esslöffel locker auf den Kuchen streichen. Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Kuchen mit 75 ml Eierlikör und Schokoladenstreifen verzieren und in Stücke schneiden.

Zubereitung ca. 2 Stunden ohne Wartezeit

kcal/Stück ca. 350

Fett/Stück ca. 16 g

Avanti Nr. 39/03

## Rum

### Altbayrischer Apfel Kuchen 4 Ei

500 g Äpfel,  
2 Ei Rum,  
250 g Butter,  
200 g Zucker,

4 Eigelb,  
½ TI Vanilleschoten, ausgeschabt,  
200 g Mehl,  
1 Pkg Backpulver,  
125 g Haselnüsse, gemahlen  
2 Ei Kakaopulver,  
½ TI Zimt,

4 Eiweiß,  
50 g Zucker,  
1 Prise Salz,

Die Äpfel schälen, würfeln und mit dem Rum marinieren. Die Butter mit Zucker und Eigelb schaumig rühren, das Vanillemark dazugeben. Das Mehl mit Backpulver, Haselnüssen, Kakao und Zimt vermischen und unter die

schaumig gerührte Eimasse rühren, ebenso die vorbereiteten Äpfel. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen, und den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Masse in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Kastenform füllen.

Im vorgeheizten Backofen 175°C in 1 1,5 Std backen.

Nach dem Backen den Kuchen abkühlen lassen, aus der Form stürzen. Mit Schlagsahne servieren.

### Apfel Napf Kuchen 4 Ei

#### ZUTATEN

500 g Äpfel

4 EL Rum

125 g Haselnüsse

250 g Butter/Margarine

1 Päckchen Vanille Zucker

250 g Zucker

4 Eier Gew. Kl. 3/M

200 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

2 EL Kakaopulver

1 EL Zimt

2 EL Puderzucker

#### Zubereitung

Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden, mit Rum beträufeln und ziehen lassen.

Nüsse grob hacken. Fett, Vanille Zucker und Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, über die Fett-Eimasse sieben und unterrühren. Nüsse, bis auf 1 Ei, Kakao und Zimt unter den Teig rühren. Äpfel unterheben. Teig in eine ausgefettete, mit Mehl bestäubte Napfkuchenform 2,5 l Inhalt füllen und

im vorgeheizten Backofen E-Herd: 200°C / Umluft: 175°C / Gas: Stufe 3 ca. 75 min. backen. Ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker und Rest Nüssen bestreuen.

### Apfelbrot

750 g grob geriebene Äpfel,

250 g Zucker,

250 g ganze Haselnüsse,

250 g Rosinen,

1 gestr. TL Nelken,

je 1 gestr. El Zimt und Kakao,  
1 El brauner Rum,  
500 g Mehl,  
1,5 Tüte Backpulver

Äpfel mit Zucker vermischen und mind. 6 Stunden stehen lassen, damit sie Saft ziehen. Dann Nüsse, Rosinen und Gewürze zu den Äpfeln mit dem Saft geben. Zuletzt das mit Backpulver gemischte Mehl darüber sieben und alles gut miteinander vermischen. Eine Kastenform 30 cm lang mit Pergamentpapier auslegen und leicht einfetten. Teig einfüllen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der zweiten Schiene von unten ca. 70 min. backen.

Kuchen etwas abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen. Mit Puderzucker bestäuben.

TIP: In Alufolie gewickelt hält sich das Apfelbrot einige Tage. Aber: Erst vor dem Servieren mit Puderzucker besieben.

Apfelgugelhupf

## Apfelkuchen 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter  
250 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
250 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
4 Eier  
125 g Haselnüsse, gemahlen  
125 g Mandeln, gemahlen  
1 TL Zimt  
1 EL Kakaopulver  
3 EL Rum  
4 Äpfel, geraspelt  
Puderzucker, zum Bestreuen

### Zubereitung

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, nach und nach Dotter unterrühren. Mehl, Backpulver, Nüsse, Mandeln, Zimt und Kakao vermischen und dazurühren.

Die Äpfel schälen, raspeln 3 EL Rum darüber gießen und kurz ziehen lassen.

Die Apfelmischung vorsichtig unter den Teig geben. Teig in eine gefettete bemehlte Springform füllen, glatt streichen.

Im vorgeheizten Backrohr 175°Grad/ca. 70 Minuten backen.

Nach 2 Drittel Backzeit Kuchen mit Folie abdecken

Mit Puderzucker bestreuen.

5.3.04 Genovefa56

CK

## Apfelkuchen M

### Mürbteig

500 g Mehl,  
300 g Butter,  
150 g Zucker,  
1 Pkg. Vanillezucker,  
1 Pkg Backpulver,  
10 g Salz,

100 g Sahne.

### Zubereitung:

Butter und Zucker glatt arbeiten, Gewürze mit der Sahne unterrühren, Mehl mit Backpulver unterkneten, 2 Stunden kühl stellen.

Ca. 600 g Mürbteig für Boden und Rand,  
ca. 300 g Mürbteig  
für den Deckel,  
1 kg geschälte und in Blättchen geschnittene Äpfel,  
70 g Zimtzucker,  
30 g Rum

Boden und Innenrand eines Ringes mit  
600 g Mürbteig auslegen,  
Äpfel einfüllen, mit dem Rum beträufeln und den Zimtzucker aufstreuen,  
300 g Mürbteig in Ringgröße ausrollen und auflegen. Backen:

Ofen immer vorheizen Oberhitze/Unterhitze 180°C Backzeit 60 Minuten

## Apfelkuchen geschüttelt 4 Ei M

Zutaten  
250 g Mehl  
250 g Zucker  
125 g gem. Haselnüsse  
1 Tl. Zimt  
1 El. Backpulver

1 Ei Vanillezucker .

4 Ei

2 Tl. Kakao

200 ml Sahne

### Zubereitung

4 Äpfel mit Schäfix schälen und Zerkleinern

Äpfel mit 50 ml Rum tränken

Ei und Sahne verquirlen und in die Schüssel geben

Trockene Zutaten und Äpfel zugeben, Schüssel fest verschließen, entlüften und schütteln.

Den Teig in die Silikon Glatte Runde füllen und 16 -18 Minuten bei 600 Watt backen

### Brüsseler Apfel Kuchen 5 Ei

1 Rezept

250 g Butter

250 g Zucker

5 Eier

5 g Zimt; gemahlen

60 g Kakaopulver

150 g Haselnüsse; grob gehackt

5 g Backpulver

300 g Mehl

900 g Äpfel; geschält ohne Kernhaus

130 g Rum

Aprikosenmarmelade

Evtl. Fondant Zuckerglasur

Einen Kuchenring mit 26 cm Durchmesser und 6 cm Höhe auf ein Baktrennpapier stellen. Die sehr weiche Butter mit dem Zucker zusammen gut aufschlagen. Nach und nach die 5 Eier zugeben und 2 min weiter aufschlagen.

Die Äpfel gleichmäßig klein hacken, dann mit der halben Menge des Rums vermengen, und 5 min einziehen lassen.

Das Mehl und das Backpulver zusammen durchsieben auf ein Papier. Zum gesiebten Mehl den Zimt, das Kakaopulver und die gehackten Haselnüsse geben und mit den Fingern alles locker vermengen. In die schaumig geschlagene Buttermasse den restlichen Rum geben, kurz unterrühren. Die Mehlmischung mit Kakao und Nüssen mit einem Kochlöffel langsam unterrühren, bis kein Mehl mehr sichtbar ist.

Die Äpfel unterheben. Die fertige Masse in den Kuchenring einfüllen, glatt streichen, **bei 170°C ca. 1 Stunde 10 Min. backen**. Nach dem Abkühlen den Kuchen mit aufgekochter Aprikosenmarmelade abglänzen. Nachdem die Marmelade fest ist, kann man den Kuchen noch mit einer Fondant Zuckerglasur bestreichen.

Die Fondantglasur auf ca.35 Grad erwärmen, damit sie dünnflüssig wird. Bei Bedarf noch mit ein paar Tropfen Wasser flüssiger machen, mit einem Pinsel auftragen. Zur Garnierung ca.30 g gehackte Haselnüsse auf den Kuchenrand streuen.

### **Gedeckter Apfel Kuchen   2 Ei**

für ca. 16 Stücke  
400 g Mehl  
1 TI Backpulver  
200 g kalte Butter/Margarine  
150 g + 5 El Zucker

#### **2 Eier**

1 Prise Salz  
75 g Rosinen  
**2 El Rum**  
75 g gehackte Mandeln  
1,2 kg säuerliche Äpfel  
6 El Zitronensaft  
1/4 l Apfelsaft  
1 Päckchen Puddingpulver " Vanille Geschmack" zum Kochen; für 1/2 l Milch  
1 El Paniermehl  
50 g + 1 El Puderzucker  
1 TI Mandelblättchen

#### **Zubereitung**

1. Mehl, Backpulver, Fett in Stückchen, 150 g Zucker, Eier und Salz glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 min kalt stellen.
2. Rosinen waschen, abtropfen lassen und mit Rum begießen. Gehackte Mandeln rösten. Apfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit 4 El Zitronensaft beträufeln. Apfelsaft, Apfelstücke und 5 El Zucker ca. 5 min dünsten. Puddingpulver und 2 3 El Wasser verrühren. Kompott damit binden. Mandeln und Rosinen unterheben.
3. Eine walnussgroße Teigkugel abnehmen, ausrollen und daraus kleine Blätter ausstechen. 1/3 des übrigen Teiges rund ca. 32 cm Ø ausrollen. Eine gefettete Springform 26 cm Ø damit auslegen. Den Teig am Rand ca. 4 cm hochdrücken. Boden mehrmals einstechen und mit Paniermehl

bestreuen. Kompott darauf verteilen, Übrigen Teig rund ca. 26 cm Ø ausrollen und auf das Kompott legen. Teigkreis und Teigrand vorsichtig zusammendrücken.

4. **Kuchen im vorgeheizten Backofen** E Herd 200 °C / Umluft 175 °C / Gas Stufe 3 **50 -60 min backen**. Blätter ca. 5 min vor Backzeit Ende auf den Kuchen legen und mitbacken. Kuchen auskühlen lassen.

5. 50 g Puderzucker und 2 El Zitronensaft verrühren. Kuchen damit bestreichen, Mit Mandelblättchen verzieren und mit 1 El Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std. ohne Wartezeit

**Pro Stück ca.** 350 kcal/1470 kJ.

Eiweiß 5 g,

Fett 15 g,

Kohlenhydrate 48 g

Bella Nr. 32/03

## **Gedeckter Apfel Kuchen** 3 Ei

### **TEIG**

#### **3 Eier**

125 g Zucker

1 Pack. Vanillezucker

200 g Butter/Margarine

375 g Mehl

3/4 Pack. Backpulver

### **Füllung**

1 Pack. Rum Rosinen

1 Kilo Äpfel; z.B. Delicious

4 El. Paniermehl

### **GLASUR**

250 g Puderzucker

**Etwas Rum**

200 g Mandelblättchen; geröstet

### **Für die Form**

Fett und Semmelbrösel

Eier, Butter und Zucker und Vanille Zuckerverrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, nach und nach dazugeben und alles verkneten.

Eine Springform mit Fett ausstreichen, mit Semmelbröseln ausstreuen. Teig zu 3/4 einfüllen, einen Rand hochziehen. Äpfel in Würfel schneiden, mit Rosinen, Zimt und Paniermehl vermischen und auf dem Teig verteilen. Restteig als Platte obenauf legen, den Rand festdrücken.

### Gedeckter Apfel Kuchen 3 Ei M

vom Blech

Zutaten für ca. 24 Stücke

Mürbeteig

600 g Mehl

200 g Zucker

2 P. Vanille Zucker

400 g kalte Butter oder Margarine

2 Eier Gr. M

Fett Fettpfanne

Mehl zum Ausrollen

evtl. Alufolie

### Füllung

100 g Rosinen

3 El Rum

1 kg säuerliche Äpfel

3 El Zitronensaft

75 g Zucker

40 g gehackte Mandeln

3-4 El Paniermehl

1 Ei Gr. M

1 Tl Milch

ca. 3 El Hagelzucker

### Zubereitung

1. Mehl, Zucker, Vanille Zucker, Fett und Eier mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Dann mit den Händen zum glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kühlen.
2. Rosinen mit Rum beträufeln. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. In dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft, abgetropften Rosinen, Zucker und Mandeln mischen.
3. Hälfte Teig auf gefetteter Fettpfanne ausrollen nur gut 1/2 Blech! oder Hälfte Teig auf einer gefetteten Back- und Servierschale aus Glas 27 x 32 cm ausrollen. Teig am Rand hochdrücken beim 1/2 Blech eine Schiene aus Alufolie vorsetzen. Boden öfter einstechen und mit Paniermehl bestreuen.



4. Apfelmischung darauf verteilen. Rest Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen und über die Apfel-Füllung legen. Überstehenden Teig abschneiden und Kanten andrücken. Die Teigreste ausrollen und in Streifen schneiden.  
5. Ei trennen, Unterseite der Streifen mit Eiweiß bestreichen. Kuchen damit verzieren. Im vorgeheizten Backofen

E-Herd 200 °C

Umluft 175 °C

Gas Stufe 3

ca. 45 min backen.

6. Eigelb und Milch verrühren und den Kuchen ca. 10 min vor Ende der Backzeit damit bestreichen. Mit Hagelzucker bestreuen und fertig backen. Den Kuchen auskühlen lassen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden ohne Wartezeit.

### Iwans Apfel Kuchen 4 Ei M

250 g Butter

200 g Zucker

4 Eier

250 g Mehl

1 P. Backpulver

50 g gern. Nüsse

50 g Schokostreusel

1 El Zimt

4 El Rum

5 Äpfel

Aus den angegebenen einen Rührteig herstellen. Zum Schluss die Nüsse, Schokoraspeln, Zimt, Rum und die grob geraspelten Äpfel unterheben. Springform vorbereiten und den Teig einfüllen.

Bei 180 °C ca. 60 Min backen. Mit Puderzucker/Rum Glas überziehen.

### Russischer Apfel Kuchen 4 Ei M

250 g. Butter

4 Eier

200 g. Zucker

250 g. Mehl

1 Backin  
1 El. Zimt  
50 g. gehackte Haselnüsse  
4 El. Rum  
50 g. geriebene Schokolade oder Kakao

alles zu einem Teig verarbeiten

4 Äpfel würfeln und unter den Teig heben. Das ganze in eine gefettete Springform füllen jede andere Form geht auch .

Bei 175 Grad Heißluft ca. 1 Stunde backen.

### Saftige Apple Pie 1 Eigelb M

250 g Mehl  
125 g kalte Butter  
Salz

1 Eigelb  
5 El Zucker  
1 unbehandelte Zitrone  
750 g säuerliche Äpfel Cox Orange oder Boskop  
2 El Rum  
1 Tl Zimt  
1 El Speisestärke

3 El Milch

### Zubereitung

Das Mehl auf eine Arbeitsplatte sieben und in der Mitte eine Mulde formen. Butterstückchen, 1 Prise Salz, das Eigelb und 2 El Zucker rasch zu einem weichen Teig kneten. Zugedeckt mindestens 30 min kühl stellen. Die Schale der Zitrone abreiben, dann auspressen. Äpfel schälen, vierteln und ohne Kernhaus würfeln.

Mit Zitronensaft beträufeln. Rum und Zimt, restlichen Zucker, Zitronenschale, Speisestärke zugeben und gut mischen.

Den Ofen auf 200°C vorheizen,

eine Pie oder Springform kalt stellen. Den gekühlten Teig auf einer bemehlten Fläche so schnell wie möglich geschmeidig kneten. Etwa 2/3 des Teiges abtrennen und rund ausrollen.

Die Form damit auskleiden, einen etwa 2 cm hohen Rand andrücken und überstehenden Teig abschneiden. Die Apfelmischung gleichmäßig einfüllen. Den restlichen Teig rund ausrollen, zurechtschneiden und als Deckel auf die Füllung setzen. Ränder mit kaltem Wasser bepinseln und zusammendrücken. Teigreste ausrollen, Orna-

mente ausstechen und mit kaltem Wasser ankleben. 3 kleine Löcher in den Deckel schneiden. Mit Milch bepinseln und im heißen

Ofen bei 180°C etwa 50 min goldgelb backen.

Lauwarm mit Schlagsahne und Vanilleeis servieren.

## Schweizer Apfel Kuchen 6 Ei M

mit Rührteig

Ergibt 12 Stück

### Für den Rührteig

250 g Mehl  
1/2 Pck. Backpulver  
100 g Zucker  
1 Prise Salz

3 Eier Gr. M

125 g Butter

ca. 50 ml Milch

Butter für die Springform

### Für den Belag

1 unbehandelte Zitrone  
750 g säuerliche Äpfel nach Belieben  
3 -4 EL Calvados franz. Apfelschnaps  
125 g Butter  
50 g Puderzucker 1 EL Vanillepuddingpulver

3 Eier Gr. M

### Zubereitung

Mehl und Backpulver mischen. Zucker, Salz und Eier in eine große Schüssel geben. Eier Masse mit dem Handrührgerät oder Schneebesen 3 5 min schaumig schlagen. 2.

Butter weißschäumig schlagen und die Zucker Eier Masse unterrühren. Die Mehl Backpulver Mischung zugeben, rasch unterheben. Milch zugeben, bis der Teig schwer reißend vom Löffel fällt. 3.

Teig in eine gefettete Springform 26 cm füllen, mit einem Löffel einen 4cm hohen Rand streichen. Kühl stellen. 4.

Backofen auf 175 C vorheizen.

Zitrone waschen, Schale abreiben, Saft auspressen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft und nach Belieben mit Calvados vermischen. 5.

Butter mit Puderzucker und Puddingpulver cremig rühren. Eier trennen. Eigelbe und Zitronenschale unter die Buttermischung rühren. Eiweiße steif schlagen, unterheben. Äpfel und Creme mischen, auf den Teig geben. 6. Kuchen im Ofen etwa 55 min backen. Wenn er zu stark bräunt, nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie bedecken. Kuchen abkühlen lassen, aus der Form heben, evtl. mit Puderzucker bestäuben.

30 min Backzeit

55 min

## Wein

Apfel Blech Kuchen mit Zitronenbaiser 4 Ei + 4 Eiweiß

### Belag

1,2 kg Äpfel,  
Zitronensaft,  
1 Zimtstange,  
2 Nelken,  
2 -3 El Zucker,  
1 Msp schwarzer Pfeffer,  
200 ml Weißwein,  
50 g gemahlene Nüsse

### Teig

4 Eier,  
je 250 g Butter und Zucker,  
je 125 g Mehl und Speisestärke

### Baiser

4 Eiweiß,  
200 g Zucker,  
1 Zitrone

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in 2 cm große Würfel schneiden. In einem Topf mit 1 El Zitronensaft, der Zimtstange, Nelken, Zucker, Pfeffer,

Wein und 4 El Wasser ca. 20 Min. köcheln, bis die Äpfel zerfallen. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Butter mit 200 g Zucker schaumig rühren. Eier trennen. Die Eigelbe zur Butter-Zucker-Mischung geben und alles ein paar min aufschlagen. Stärke und Mehl darüber sieben, unterheben. 4 Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter den Teig heben. Den Teig auf ein Backblech streichen und bei **175°C ca. 25 Min backen**, auskühlen lassen. Ofen auf 200°C schalten. Nüsse auf den abgekühlten Kuchen streuen. Apfelmus darauf streichen. Für den Baiser die Eiweiß mit 1 TL abgeriebener Zitronenschale, etwas Zitronensaft und 200 g Zucker steif schlagen. Locker auf das Apfelmus geben und kleine Spitzen hochziehen. Im Ofen auf mittlerer **Schiene 10 -12 Min überbacken**, bis der Baiser leicht bräunlich wird. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

### **Apfel Kuchen mit Zitronenbaiser**    4 Ei + 4 Eiweiß

Belag

1,2 kg Äpfel,  
Zitronensaft,  
1 Zimtstange,  
2 Nelken,  
2-3 El Zucker,  
1 Msp schwarzer Pfeffer,  
**200 ml Weißwein**,  
50 g gemahlene Nüsse

### **Teig**

**4 Eier**,

je 250 g Butter und Zucker,  
je 125 g Mehl und Speisestärke

### **Baiser**

**4 Eiweiß**,

200 g Zucker,  
1 Zitrone

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in 2 cm große Würfel schneiden. In einem Topf mit 1 El Zitronensaft, der Zimtstange, Nelken, Zucker, Pfeffer, Wein und 4 El Wasser ca. 20 Min. köcheln, bis die Äpfel zerfallen. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Butter mit 200 g Zucker schaumig rühren. Eier trennen. Die Eigelbe zur Butter-Zucker-Mischung geben und alles ein paar min aufschlagen. Stärke und Mehl darüber sieben, unterheben. 4 Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter den Teig heben. Den Teig auf ein Backblech streichen und bei **175°C ca. 25 Min backen**,

auskühlen lassen. **Ofen auf 200° C schalten.** Nüsse auf den abgekühlten Kuchen streuen. Apfelmus darauf streichen. Für den Baiser die Eiweiß mit 1 TL abgeriebener Zitronenschale, etwas Zitronensaft und 200 g Zucker steif schlagen. Locker auf das Apfelmus geben und kleine Spitzen hochziehen. Im Ofen auf mittlerer Schiene

**10-12 Min überbacken,**

bis der Baiser leicht bräunlich wird. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

### **Apfel Schnitten** M

750 g Granny Smith

**250 ml Weißwein**

105 g Zucker

**125 g Magerquark**

**425 ml Milch**

5 Ei Öl

250 g Mehl

3 Teelöffel Backpulver

1 Pck. Vanillepuddingpulver

50 g Marzipanrohmasse

1 Teelöffel Zimt

1 Pck. klarer Tortenguss

1. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen. Frucht fleisch in kleine Stücke schneiden. Mit Wein, 10 g Zucker ca. 5 Min. köcheln. Äpfel abkühlen, abtropfen lassen und den Sud auffangen.

**Ofen auf 200 Grad vorheizen.**

2. Quark, 50 ml Milch, Öl, 65 g Zucker verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter den Quark kneten. Ein Blech mit Backpapier auslegen, Teig ausrollen. **30 min backen.** 3. Puddingpulver, 60 ml Milch, 10 g Zucker verrühren, in kochende restliche Milch rühren. Marzipanrohmasse darin auflösen. Creme auf den Teigboden streichen. Äpfel und Zimt darauf verteilen.

4. Guss mit übrigem Zucker, 250 ml Weinsud kochen evtl. mit Wein auffüllen. Auf den Kuchen geben.

### **Apfel Sesam Kuchen mit Weißwein** 3 Ei

**Bei 12 Stücken etwa 1165 kj / 275 kcal**

6 g Eiweiß., 14 g Fett., 30 g Kohlehydrate +6 g Ballaststoffe pro Stück

Vorbereitungszeit einschließlich Ruhezeiten : 60 min

Backzeit: etwa 30 min

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

120 g Weizenvollmehl mit  
55 g Butter vermengen dann  
50 g Honig +  
70 ccm trockener Weißwein dazu, vermengen  
♥ Den Teig etwa 30 min kalt stellen

Für die Füllung:

200 g Sesam, in einer trockene Pfanne leicht bei schwacher rösten, abkühlen lassen + fein mahlen z. B. Kaffeemühle ich mahle erst den Sesam, in der Getreidemühle, grob eingestellt, dann den Weizen hinterher  
500 g säuerliche Äpfel, z. B. Boskop, vorbereitet gewogen, fein reiben,  
100 g Honig +  
2- 3 Eier je nach Größe +  
½ TI Zimtpulver +  
je 1 gute Msp Kardamom + gem Nelken +  
100 g ung. Rosinen alles miteinander verrühren

Die Pfanne einfetten.

Den Teig leicht kneten, dann in der Pfanne verteilen, gut andrücken + einen Rand bilden.

Die Füllung darauf verteilen.

Eiweiß steif schlagen + vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

Den Guss gleichmäßig über das Obst geben.

Den Kuchen zugedeckt auf Stufe 1 1/2 in etwa 30 min von unten braun backen.

In der Pfanne 20 -30 min abkühlen lassen, bei geöffneten Deckel, vorsichtig herausheben .

Apfel Weinkuchen 2 Ei

Knetteig

300 g Mehl,  
50 g Speisestärke,  
TI Backpulver,

150 g Zucker,  
1 Tüte Vanille Zucker,  
1 Prise Salz,

2 Eier,  
150 g Butter,

### Apfelfüllung

2 kg säuerliche Äpfel,  
Saft von 1 Zitrone,  
3 Tüte Vanille Pudding-Pulver,  
150 g Zucker  
2 Tüte Vanille Zucker,  
500 ml Weißwein,  
500 ml Apfelsaft,

### Weinguss

3 Tüte Tortenguss, klar,  
100 g Zucker  
375 ml Weißwein  
300 ml klarer Apfelsaft

Einen Knetteig herstellen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Einen Backrahmen rumstellen. O/U ca. 200° C

Backzeit etwa 15 Min.

Für die Füllung die Äpfel in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Aus Pudding-Pulver, Zucker, Vanille Zucker, Wein und Apfelsaft nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Die Apfelwürfel sofort unterrühren und die Masse auf dem vorgebackenen Boden glatt streichen.

Nochmals bei gleicher Temperatureinstellung ca. 35 min backen.

Den Kuchen abkühlen lassen. Den Weinguss aus Tortenguss, Zucker, Wein und Saft nach Anleitung auf dem Tüte zubereiten. Über den Apfelkuchen geben. Kalt stellen. Tipp Den Kuchen für Kinder nur mit Apfelsaft zubereiten

Apfel Weinkuchen I 1 Ei M

### Für den Teig

125 g Margarine  
125 g Zucker  
250 g Mehl



1 Ei

1 P Backpulver

1 P Vanille Zucker

#### Für den Guss

125 g Margarine

3/4 l Apfelwein

125 g Zucker

1 P Vanille Zucker

2 P Vanillepudding

#### Außerdem

1500 g Äpfel

2 B Sahne

Kakaopulver

Teig kneten und in eine Springform legen.

Die Äpfel in kleine Würfel schneiden und auf dem Teig verteilen.

Den Guss aufkochen und über die Äpfel geben.

Bei 175 °C ca. 90 min. backen.

Dann den Kuchen aus dem Ofen nehmen und einen halben Tag erkalten lassen. Die Sahne steif schlagen und auf den Kuchen streichen. Zum Schluss etwas Kakao darüberstreuen.

#### Apfel Weinkuchen II 1 Ei M

#### Teig

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

100 g Zucker

1 Ei

125 g Butter

Belag

3/4 l Apfelwein

2 Pck. Vanillepuddingpulver

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2- 4 Äpfel

#### Außerdem

2 Schlagsahne

## 2 Sahnesteif

Die für den Teig zu einem Knetteig verarbeiten, in eine Springform drücken. Für den Belag den Apfelwein, Zucker, Vanillezucker und das Puddingpulver aufkochen. Die Äpfel schälen, entkernen u. würfeln, unter die Creme rühren und auf den Teig geben.

Backzeit 180 -200° / 1 Std.

Den Kuchen erkalten lassen, aus der Form lösen.

2 Schlagsahne mit dem Sahnesteif steif schlagen, auf dem Kuchen verteilen und mit geraspelten Pistazien verzieren.

Tipp Anstatt Apfelwein kannst Du auch Apfelsaft nehmen, dann aber nur wenig Zucker verwenden.

## Apfel Weinkuchen vom Blech 2 Ei

### Für den Knetteig

300 g Mehl

50 g Speisestärke

1 TL Backpulver

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

### 2 Eier

150 g Butter

### Für die Apfelfüllung

2 kg säuerliche Apfel

Saft von 1 Zitrone

3 Pck. Pudding Pulver Vanille Geschmack

150 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

500 ml Weißwein

500 ml Apfelsaft

### Für den Weinguss

3 Pck. Tortenguss, klar

100 g Zucker

375 ml Weißwein

300 ml klarer Apfelsaft

Aus oben genannten Zutaten einen Knetteig herstellen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Einen Backrahmen rumstellen.

Ober /Unterhitze ca. 200 C

Heißluft ca. 180 C

Backzeit etwa 15 Min.

Für die Füllung die Äpfel in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Aus Pudding Pulver, Zucker, Vanillezucker, Wein und Apfelsaft nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Die Apfelwürfel sofort unterrühren und die Masse auf dem vorgebackenen Boden glatt streichen. Nochmals bei gleicher Temperatureinstellung ca. 35 min backen.

Den Kuchen abkühlen lassen.

Den Weinguss aus Tortenguss, Zucker, Wein und Saft nach Anleitung auf dem

Päckchen zubereiten. Über den Apfel Kuchen geben. Kalt stellen.

**Tipp** Den Kuchen für Kinder nur mit Apfelsaft zubereiten.

## Apfelkuchen Elsässer Art 2 Ei M

Elsässer Art

Rezept für einen Kuchen aus Frankreich

125 g Margarine mit

75 g Zucker und

1 Prise Salz schaumig rühren.

250 g Mehl abwechselnd mit

125 ml Weißwein in den Teig geben. Gut kneten. Etwa 30 Minuten Kaltstellen. Eine Springform mit dem Teig auslegen und am Rand hochdrücken. Kühlstellen und währenddessen

1 kg Äpfel schälen, halbieren und entkernen. An den Rundungen einritzen und mit der Rundung nach oben auf den Teig setzen. Zucker darüber streuen.

Backen: 225°C vorgeheizt

Backzeit: 30 Minuten

2 Eier mit

2 Tüte Vanille Zucker , abgeriebene Schale von

1 Zitrone und  
50 g Zucker schaumig rühren.  
125 ml Sahne unterheben und alles über die Äpfel verteilen.

Backen: 225°C vorgeheizt  
Backzeit: 10 Minuten

### Feiner, gedeckter Apfel Kuchen 1 Ei

375 g. Mehl  
180 g. Butter  
150 g. Zucker

1 Ei

#### Für die Fülle

2 kg. Äpfel  
375 ml Weißwein  
375 ml Apfelsaft  
abger. Schale und Saft von 1 Zitrone  
150 g. Zucker  
1 P. Vanillepuddingpulver  
100 g. Rosinen  
50 g. gehackte Mandeln

#### Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Mürbteig kneten. Kühlen. 2/3 des Teiges in eine Springform Durchmesser 32 cm rollen, einen Rand hochdrücken. Die Äpfel in Stücken in den Flüssigkeiten halbgar kochen. Das entfällt bei besonders mürben Äpfeln, z.B. Boskop.. Die Äpfel abtropfen. 1/2 l Saft abmessen. Diesen mit dem Puddingpulver binden. Werden die Äpfel nicht gegart, 300 ml Wein, 200 ml Apfelsaft verwenden, daraus mit Zitronensaft und Zucker den Pudding kochen. Die Äpfel auf dem Teig verteilen, die Rosinen und Mandeln darüberstreuen. Den Pudding darübergießen. Den restlichen Teig ausrollen, als Deckel über die Äpfel legen, leicht andrücken. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Backtemperatur 200 C, Backzeit ca. 1 Std. Ausgekühlt mit Zimt Puderzucker besieben

### Gedeckter Apfel Kuchen 2 Ei + 1 Eigelb M

400 g Mehl  
1 TI Backpulver  
200 g Butter oder Margarine  
250 g Zucker  
2 Eier

1 Prise Salz  
100 g Rosinen  
2 El Calvados  
1,5 kg säuerliche Äpfel  
Saft von 1 Zitrone  
400 ml trockenen. Weißwein  
1 Msp. Zimt  
2 Päck. Puddingpulver "Bourbon Vanille Geschmack" für je 1/2 Milch,  
zum Kochen  
30 g Paniermehl

### 1 Eigelb

### 1 El Schlagsahne

50 g Puderzucker  
30 g Hagelzucker  
1. Mehl, Backpulver, Fett in Flöckchen, 125 g Zucker, Eier und Salz verkneten. Zugedeckt ca. 30 min kühl stellen.  
2. Rosinen mit Calvados beträufeln. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Stücke schneiden und mit 4 El Zitronensaft beträufeln. Wein, 125 g Zucker und Zimt aufkochen, Apfelstücke zugeben und zugedeckt 5 min köcheln lassen. Puddingpulver und 3 El Wasser glatt rühren und Apfelkompott damit binden, Rosinen untermischen.  
3. Springform 26 cm Ø fetten. 2/3 des Teiges rund 32 cm Ø ausrollen. Springform damit auslegen und Teig hochdrücken. Boden mehrmals einstechen und mit Paniermehl bestreuen.  
4. Kompott darauf verteilen, Teigrand etwas über die Äpfel schlagen. Eigelb und Sahne verrühren und den Teigrand damit bestreichen.  
5. Restlichen Teig rund 26 cm Ø ausrollen und auf die Äpfel legen. Rundherum andrücken. Mit der restlichen Eigelb Mischung bestreichen, mit einer Gabel rautenförmig einritzen. Teigdeckel mehrmals einstechen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 50 min backen.

Kuchen etwas abkühlen lassen. Puderzucker und 1 2 El Zitronensaft glatt rühren und den Kuchen damit bestreichen. Rand mit Hagelzucker bestreuen. Kuchen auskühlen lassen.

Dazu Schlagsahne reichen.

Für ca. 12 Stücke

Zubereitung ca. 2 Stunden ohne Wartezeit

kcal/Stück. ca. 510 Fett/Stück ca. 17 g

Avanti Nr. 36/03

### Gespritzter Apfel Kuchen 9 Ei

für 16 Stück

Für den hellen Teig

Je 125 g Butter und Zucker,

3 Eier,

250 g Mehl,  
1/2 P Vanillezucker,  
abgeriebene Schale von 1/2 Orange,  
1/2 P Backpulver.

#### Für den dunklen Teig

100 g Butter,  
25 g Nussnougatcreme  
75 g Zucker,

2 Eier,

250 g Mehl,  
1/2 P Backpulver.  
Fett und Grieß für die Form,  
Aprikosenmarmelade.

#### Für den Belag

4 Apfel,  
2 El Butter,  
1 El Zucker,  
Saft von 1 Zitrone.

#### Für die Zabaione

4 Eier,

180 g Zucker,  
1/4 l Apfelwein,  
4 cl Calvados,  
6 Blatt Gelatine

1. Butter und Zucker schaumig rühren. Eier darunter schlagen. So lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vanillezucker und Orangenschale einrühren. Mehl und Backpulver unterheben.
2. Den dunklen Teig wie den hellen zubereiten, dabei die Butter mit der Nougatcreme und Zucker verrühren. Beide Teige getrennt in Spritzbeutel füllen. Eine Springform ausfetten und mit Grieß ausstreuen. Abwechselnd den Teig einspritzen.

Bei 200 Grad ca. 50 min backen.

3. Den Boden mit der erhitzten Marmelade bestreichen. Apfel schälen Kerne entfernen und die Äpfel in Scheiben schneiden. Zucker in Butter karamellisieren. Mit Zitronensaft ablöschen. Apfelscheiben darin 10 min dünsteten. Auf dem Boden auslegen.
4. Für die Zabaione Eier, Zucker und Apfelwein zuerst im heißen, dann im kalten Wasserbad aufschlagen. Mit Calvados aromatisieren. Aufgelöste Gelatine einrühren und über die Äpfel geben.

## Schneekuchen Apfel, Blechkuchen Mecklenburg 4 Ei + 4 Eiweiß

### Zutatenliste für 1 Blechkuchen Kuchen vom Blech

#### Teig

250 g Butter, zimmerwarm  
200 g Zucker

#### 4 Eier

125 g Mehl  
125 g Speisestärke Mondamin, Maizena

#### Belag

1 , 2 kg Äpfel  
1 EL Zitronensaft  
1 Zimtstange  
2 Nelken  
2 - 3 EL Zucker  
1 Msp Pfeffer  
200 ml Weißwein  
4 EL Wasser  
Sowie  
50 g Nüsse, gemahlene

#### Eischnee

#### 4 Eiweiß

200 g Zucker  
1 Zitrone, Schale hiervon abgerieben  
1 EL Zitronensaft

### Zubereitung

#### Belag

Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in 2cm Würfel schneiden. In einem Topf Äpfel mit Zitronensaft, der Zimtstange, Nelken, Zucker, Pfeffer, Wein und 4 EL Wasser ca. 20 Min köcheln, bis die Äpfel zerfallen. Auf einem Sieb abtropfen lassen.

#### Teig

Butter mit Zucker schaumig rühren. Eier trennen. Eigelbe zufügen. Alles 2 - 3 Min aufschlagen. Stärke und Mehl darüber sieben, unterheben. 4 Eiweiß mit restlichen Zucker steif schlagen und unter den Teig heben. Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

### Backrohr

Im vorgeheiztem Rohr bei 175 ° C für 25 Min backen, dann auskühlen lassen. - Leeres Backrohr einstweilen auf 200 ° C schalten.  
Nüsse auf den abgekühlten Kuchen streuen. Apfelmus darauf streichen.

### Eischnee

Eiweiße mit abgeriebener Zitronenschale, Zitronensaft und Zucker steif schlagen. Locker auf das Apfelmus geben und kleine Spitzen hoch ziehen.

### Backrohr

Fertig backen auf mittlerer Schiene 10 - 12 Minuten, bis der Eierschaum leicht gebräunt ist.  
Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.  
Kuchen stets frisch verzehren!

## Walnuss Apfel Kuchen 3 Ei M

### Für den Rührteig

200 g Butter  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Pck. Vanillezucker

### 3 Eier

200 g Mehl  
75 g Walnuskerne  
30 g Speisestärke  
2 Teelöffel Backpulver

### Für Creme und Belag

6 Blatt Gelatine

### 3 Eigelb

150 g Zucker  
5 cl Rum

300 g Vanillejoghurt

400 ml Sahne

500 g säuerliche Äpfel

100 ml Rotwein

200 ml Apfelsaft

75 g Rum Rosinen

1 Pck. roter Tortenguss



Ofen auf 175 Grad vorheizen.

Butter, Zucker, Salz, Vanillezucker verrühren. Nacheinander die Eier zufügen. Mehl, Nüsse, Stärke sowie Backpulver mischen und kurz einrühren. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und

ca. 25 min backen. Die Gelatine kurz in kaltem Wasser einweichen.

2. Die Eigelbe, 100 g Zucker und den Rum im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Heraus nehmen, Joghurt unterrühren. Gelatine auflösen und unter die Joghurtmasse ziehen. In ca. 10 min kalt rühren. Sahne steif schlagen, unterheben. Einen Backrahmen um den Teigboden stellen. Die Creme aufstreichen.

3. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Scheiben schneiden. Mit Wein, Saft und übrigem Zucker 5 min dünsten. Herausheben, abtropfen und abkühlen lassen. Mit den Rosinen auf der Creme verteilen. 2 Stunden kühlen. Tortenguss mit 3- 4 El kaltem Wasser verrühren. Apfelsud aufkochen, damit binden. Über die Früchte geben.

## Alles andere

### Amerikanischer Apfel Kuchen 3 Ei

für ca. 12 Stücke

350 g Mehl

200 g Zucker

2 P. Vanille Zucker

1 Msp. Backpulvern

#### 3 Eier

175 g Butter

1,2 kg Äpfel

1/2 Töpfchen Minze

175 ml Apfelsaft

1 P. Puddingpulver" Vanille Geschmack" für 1/2 l Milch; zum Kochen

2 El Paniermehl

## Zubereitung

1. Mehl, 125 g Zucker, 1 P. Vanille Zucker, Backpulver, 2 Eier und Butter in Stückchen verkneten. 2/3 des Teiges rund 34 cm Ø ausrollen. In eine Tarteform 28 cm Ø legen, Rand hochziehen. Gesamten Teig zugedeckt ca. 30 min kühl stellen.

2. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Minze in Streifen schneiden. 5 El Saft und Puddingpulver verrühren. Äpfel, Rest Saft, 1 Vanille Zucker und 75 g Zucker ca. 10 min köcheln. Angerührtes Puddingpul-

ver einrühren, aufkochen. Abkühlen. Minze einrühren, Rest Teig rund 28 cm Ø ausrollen. Teigboden mit Paniermehl bestreuen. Apfelmasse einfüllen. Ei verquirlen, Teigrand bestreichen, Deckel darauf setzen. Im heißen Ofen E Herd 200 °C / Umluft 175 °C / Gas Stufe 3 ca. 45 min backen. Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std. ohne Wartezeit .

**Pro Stück ca.** 380 kcal/1590 kl., Eiweiß 5 g, Fett 15 g, Kohlenhydrate 55 g

Bella Nr. 10/04

## Ammerländer Apfel Butterkuchen 1 Ei M

¼ + ½ l Milch,

1 Würfel Hefe,

500 g Mehl,

100 g + 75 g + 25 g + 50 g Zucker,

1 Prise Salz,

2 Pkg Vanille Zucker,

1 Ei,

45 g + 75 g weiche Butter,

1 kg Äpfel,

200 ml klarer Apfelsaft,

1 kleine Zimtstange,

1 Pkg Puddingpulver „Vanille“,

50 g Mandelblättchen

¼ l Milch erwärmen.

Hefe darin auflösen. Mehl, 100 g Zucker, Ei und 45 g Fett in Flöckchen mischen. Hefe zugießen und alles zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min gehen lassen.

Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Äpfel, 1 Pkg Vanille Zucker, 75 g Zucker, Saft und Zimt ca. 12 Min dünsten. Zimt entfernen, auskühlen lassen. Teig durchkneten, halbieren. 1. Hälfte auf einer gefetteten Fettpfanne ca. 32 x 39 cm ausrollen. Apfelmasse darauf verteilen.

Rest Teig auf wenig Mehl 32 x 39 cm groß ausrollen und auf die Apfelmasse legen. Kuchen ca. 20 Min gehen lassen. 4 Ei Milch, 25 g Zucker und Puddingpulver glatt rühren. Rest Milch aufkochen. Puddingpulver einrühren und unter Rühren kurz aufkochen. Pudding etwas abkühlen lassen. In die Teigoberfläche dicht an dicht Mulden drücken. 75 g Fett in Flöckchen und Pudding darin verteilen. Mit 50 g Zucker und Mandeln bestreuen. Den Kuchen

im vorgeheizten Backofen E - Herd 200°C 25 -30 min backen.

## Apfel Blech Kuchen

### Für den Teig

250 g Margarine  
250 g Zucker  
1 Pk. Vanille-Zucker  
4 Ei Sojamehl mit etwas Wasser verquirlen  
500 g Mehl  
1 Pk. Backpulver  
125-250 ml Sojamilch

### Für den Belag

Äpfel  
Rosinen  
Zimt

Mehl mit dem Backpulver vermischen. Die Zutaten der Reihenfolge nach miteinander vermischen. Den Teig auf einem Blech verstreichen und Belegen.

60 min bei 180° C backen.

## Apfel Blechkuchen 1 Ei M

350 g Mehl ,  
100 gem. Hirse Reformhaus  
50 g Buchweizenmehl  
1 Würfel Hefe 42 g ,

250 ml Milch

100 ml Apfeldicksaft

1 Ei

Salz  
1 TI abger. Zitronenschale  
1 TI Zimtpulver  
60 g Butter  
2 kg säuerliche Äpfel  
8 Ei Zitronensaft  
50 g Korinthen  
100 g Mandelstifte

150 g Creme fraiche

125 ml Sahne

### Zubereitung

1. Mehl, Hirse und Buchweizenmehl mischen. In die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln, Mit etwas lauwarmen Milch und ein wenig Mehl vom Rand mischen, zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen. Restliche Milch mit der Hälfte des Apfeldicksaftes, Ei, Salz, Zitronenschale, 1/2 TL Zimt und Butter in Flöckchen zufügen, alles verkneten. Zugedeckt 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Ein Backblech fetten und mit Semmelbröseln bestreuen. Den Hefeteig noch mal durchkneten darauf ausrollen und weitere 15 Min, gehen lassen.
3. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Spalten teilen und mit Zitronensaft beträufeln. Apfel mit Korinthen und Mandeln mischen auf dem Teig verteilen und den Kuchen ca. 30 Min. backen.
4. Creme fraiche mit dem übrigen Apfeldicksaft, dem restlichen Zimtpulver und der Sahne verrühren und auf dem Kuchen verteilen. Weitere ca. 30 Min. backen.

Zubereitungszeit 60 min

Pro Stück ca. 260 kcal, Eiweiß 5 g, Fett 11 g, Kohlenhydrate 36 g

Lisa Nr. 35/02

### Apfel Buttermilch Streusel Kuchen 3 Ei M

#### Zutaten

4 Tassen Mehl  
2 Tassen Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Päckchen Backpulver

2 Tassen Buttermilch

3 Eier

### Zubereitung

Eier mit Zucker verrühren und Vanille Zucker, Buttermilch und Mehl mit Backpulver nach und nach verrühren. Auf ein Backblech geben. 0,5 Äpfel in Scheiben schneiden und auf den etwas flüssigen Teig stecken.

### Zutaten Streusel

250 g Mehl  
125 g Butter  
125 g Zucker  
1 Päckchen Vanille Zucker

### Zubereitung

Zusammen vermengen, und dann auf den Teig mit den 0,5 Äpfeln geben.  
Bei 175 Grad Umluft 20 bis 25 min backen.

### Apfel Kartoffel Streusel Kuchen

Ungewöhnlich, aber gut: mit Pellkartoffeln für einen sehr saftigen Teig!

Ergibt ca. 24 Stücke

Pro Stück: 0,75 Points, also 1,5 Points für 2 Stücke!

1,5 kg festkochende Kartoffeln 2 Tüte.  
60 g Mehl 3 Tüte.  
125 g Zucker 8,3 Tüte.  
1 kg säuerliche Äpfel 0 Tüte.  
2 El Zitronensaft 0 Tüte.  
1 Tl Zimt 0 Tüte.  
50 g Butter oder Margarine 5 Tüte. Halbfett  
evtl. Fett fürs Backblech, ist nicht mitberechnet

Kartoffeln am Vortag mit Schale 20-25 Min. kochen. Die Schale abziehen und abgedeckt kühl stellen.

Kartoffeln fein reiben oder durchpressen. Mehl, 75 g Zucker und Salz hinzufügen. Alles mit den Händen mischen, so dass Streusel entstehen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in dicke Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Restlichen Zucker und Zimt untermischen.

2/3 der Streusel auf einem Kuchenblech verteilen. Gut andrücken. Mit Äpfeln belegen. Die restlichen Streusel überstreuen. Butterflöckchen darauf setzen.

Im vorgeh. Backofen bei 200 Grad ca. 1 Stunde goldbraun backen. Gas-herd Stufe 3, Umluftherd 170 190 Grad.  
Abkühlen lassen.

### Apfel Kuchen 1 2 3

100 g Zucker

200 g Butter  
300 g Mehl  
750 g Apfelmus

Butter und Zucker schaumig rühren. Mehl portionsweise unterheben. 3/4 des Teiges in eine gefettete Springform drücken. Apfelmus darauf verteilen. Restlichen Teig zerstreuen / evtl. 1 TL Zimt dazu. Streusel über dem Apfelmus verteilen.

Bei 180 Grad 40 min backen.

### Apfel Kuchen a la Angel aus Israel 2 Ei M

200 g Margarine  
1 Tasse Zucker

#### 2 Eier

2 Tassen Mehl, mit Backpulver vermischt

#### 1 Becher Joghurt

4 Äpfel  
6 EL Zucker  
2 TL Zimt

### Zubereitung

Die Margarine, den Zucker, die Eier, das Mehl und den Joghurt in dieser Reihenfolge in einer Küchenmaschine verrühren.

Die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden.

Die Hälfte des Teigs in einer Backform auslegen.

Die Apfelscheiben auf den Teig legen.

Auf die Äpfel 3 EL Zucker und 1 Teelöffel Zimt streuen.

Mit dem restlichen Teig zudecken und von oben mit 3 EL Zucker und 1 EL Zimt bestreuen.

In einem vorgeheizten Backofen bei mittelstarker Hitze ca. 45 min backen.

### Apfel Kuchen auf Blech 4 Ei M

3- 4 Äpfel säuerliche Zitronensaft,

#### ½ l Milch

Salz,  
250 g Mehl

4 Eier,

Zimt

50 g Butter, zerlassen

Äpfel schälen, Kerngehäuse herausstechen, ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Die restlichen glatt rühren und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech streichen, mit Apfelscheiben belegen, mit Zimt bestreuen und bei 180°C ca. 15 min backen. Mit Puderzucker bestreuen

### Apfel Kuchen auf die schnelle Art 5 Ei

250 g Margarine

250 g Zucker,

5 Eier

1 Pkg Vanillezucker

350 g Mehl,

1 Pkg Backpulver

1 kg Äpfel

1 Pkg Puderzucker

Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden. Margarine schaumig rühren. Eier, Zucker und Vanillezucker zugeben und gut verrühren. Mehl und Backpulver sieben und unterrühren. Die Apfelscheiben unter den Teig heben. Die Mischung auf ein gefettetes Blech streichen und bei 200- 220°C ca. 30 Min. backen. Puderzucker mit etwas kaltem Wasser zum Guss verrühren und auf dem noch heißen Kuchen verteilen.

### Apfel Kuchen Demoiselles Tatin

Kuchenteig ergibt zwei Kuchen

125 g kalte Butterflocken die Großmutter tat sie über Nacht in den Keller, wir haben den Kühlschrank. Eilige stellen die Flocken

1/2 Stunde in den Tiefkühler

250 g Mehl

1 gestrichener TL Salz

4 bis 5 El möglichst kaltes Wasser

### Belag

50 g Butter

150 g Staubzucker

900 g Äpfel

150 g Kuchenteig

### Zubereitung

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

Diese mit 1 Ei Staubzucker und 1 TI Butterflocken bestreuen. Nächste Lage Apfelscheiben einlegen und wieder mit 1 Ei Staubzucker und 1 TI Butterflocken bestreuen.

Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Apfelscheiben eingelegt sind. Letzte Schicht mit 2 Ei Staubzucker und 1 Ei 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 min backen](#), bis der Deckel eine goldbraune Farbe hat. Die Form aus dem Ofen nehmen und den Apfel Kuchen auf einen feuerfesten Teller stürzen der Teigdeckel wird zum Boden . Die Oberfläche mit 2 Ei Staubzucker bestreuen.

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

[Apfel Kuchen gedeckt](#) 4 Ei

### Für die Füllung

4 Äpfel z. B. Boskop  
75 g Zucker  
3 Ei Zitronensaft  
1 TI Zimt

### Für den Teig

200 g Mehl  
200 g weiche Butter  
150 g Zucker

4 Eier

### Außerdem

Fett und 2 Ei Semmelbrösel für die Form  
1- 2 Ei Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung

Für die Füllung lassen Sie 200 ml Wasser mit dem Zucker, Zitronensaft und dem Zimt aufkochen und schalten den Herd aus. Die Äpfel schälen



Sie, entfernen das Kerngehäuse und schneiden sie in Spalten. Geben Sie die Apfelspalten sofort in den Zitronensud und lassen wieder aufkochen. Zugedeckt lassen Sie sie etwa 2 min köcheln, schütten den Sud ab und lassen die Äpfel auskühlen.

Für den Teig rühren Sie die Butter mit dem Zucker schaumig, rühren die Eier und zuletzt das Mehl unter. Die Hälfte des Teiges streichen Sie in einer gefetteten und mit Semmelbröseln ausgestreuten Springform glatt, geben die Apfelspalten darauf und bedecken diese mit dem restlichen Teig.

Backen Sie den Kuchen

im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad etwa 40 min auf mittlerer Schiene. Zum Servieren bestreuen Sie den Kuchen mit Puderzucker.

### Apfel Kuchen Großmutter's Art 5 Ei

1 kg Äpfel  
250 g Butter  
250 g Zucker  
350 g Mehl

#### 5 Eier

1 Pck. Vanille Zucker  
1 Pck. Backpulver  
1 P. Puderzucker

#### Zubereitung

Äpfel schälen und in feine Streifen schneiden. Die Butter schaumig rühren. Eier, Zucker und Vanille Zucker hinzufügen und gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unterrühren. Die Apfelscheiben unter den Teig heben.

Die Mischung auf ein Backblech streichen und bei 200°C ca. 30 Min. backen.

Puderzucker mit etwas kaltem Wasser zum Guss verrühren und auf dem heißen Kuchen verteilen.

Wenn Du die Hälfte der Mengenangaben nimmst, dann kannst Du den Kuchen auch in einer Springform backen.

### Apfel Kuchen I 1 Ei

Zutaten

#### Teig

250 g Mehl  
125 g Zucker  
125 g Butter

1 Prise Salz  
1 Prise Nelken gemahlen  
0.5 Tüte. Backpulver  
1 Tüte. Vanillezucker

1 Ei

### Belag

6 große Äpfelz.B. Boskop, Granny Smith o.ä.  
Zimt  
Zitronensaft  
Zucker  
1 Tüte. Vanillezucker  
Butterflöckchen

### Streusel

Zu gleichen Teilen reichlich  
Butter  
WeckmehlSemmelbrösel  
Zucker/Vanillezucker

### Zubereitung

In einer Schüssel-Mehl, weiche Butter, Ei, Zucker, Vanillezucker und Salz zu einem Teig zusammenkneten. Dann aus dem Teig einen Kloß formen und diesen für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit werden die Äpfel geschält und sehr klein geschnitten. Dann werden sie in einer Schüssel mit Zimt, Zucker Vanillezucker bestreut, mit dem Zitronensaft beträufelt und alles gut vermischt. So, jetzt kann [der Backofen auf ca. 200° C vorgeheizt werden](#), derweil machen wir mit den Streuseln weiter. Hierzu werden Butter, Weckmehl und Zucker Vanillezucker mit der Hand zu \*krümeligen\* Streuseln geknetet das ist ein rein empirischer Vorgang, der sich nur schwer zu Papier bringen lässt. Also einfach ausprobieren. Nun wird der kalte Teig auf dem zuvor bemehlten Tisch oder Backbrett unter Zuhilfenahme von etwas Mehl ausgerollt, bis er die Größe des Backbleches erreicht hat, und auf das zuvor mit Backpapier belegte Blech gebracht. Jetzt werden die Äpfel darauf verteilt und mit Butterflöckchen bestreut. Zum Schluss werden die Streusel auf den Äpfeln verteilt und alles in den Ofen geschoben.

[Bei 200° C ca. 40 Min. backen.](#)

Es kann nötig sein, den Kuchen für die ersten 10-15 min mit Alufolie abzudecken; ins besondere wenn mit Unterhitze gebacken wird. Nach ca. 40 min wird der Kuchen aus dem Ofen geholt, und ein paar min auskühlen gelassen. Dann wird er zum letztendlichen Auskühlen auf einen Gitterrost gelegt. In einer Pfanne werden nun 2 El. Butter mit ca. 3 El. Zucker ge-

schmolzen, und in diesen Karamell ca. 100 g gestiftelte Mandeln eingerührt das muss sehr schnell gehen, wenn der Karamell nicht zu dunkel werden soll und diese Masse sofort auf dem noch warmen dem Kuchen verteilt. Ganz auskühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

### Apfel Kuchen II 1 Ei

1 kg Äpfel  
½ Fl. Zitronenaroma  
300 g Mehl  
3 Tl Backpulver  
100 g Zucker  
1 Pkg Vanillezucker  
1 Prise Salz

1 Ei,  
125 g Butter

Die Äpfel schälen und in grobe Stücke schneiden. Mit Zucker und dem Backöl bei schwacher Hitze leicht dämpfen. Das Mehl mit den übrigen Zutaten zu einem festen Teig kneten. Ein Drittel des Teiges in der Größe der Springform ausrollen für die Decke. Mit dem restlichen Teig den Boden und den Rand der Springform auslegen. Die gedämpften Äpfel darauf verteilen. Obendrauf das ausgerollte Drittel des Teiges legen und die Springform auf die unterste Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben.

Den Kuchen bei 220°C ca 40 Minuten lang backen,

wobei man die Oberfläche mehrmals mit Milch bestreichen sollte. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, mit Puderzucker bestreuen

### Apfel Kuchen III 1 Ei M

#### Für den Teig

500 g Mehl  
1 Würfel Hefe 42 g

150-200 ml lauwarme Milch

4 El Zucker  
4 El Butter  
1 Prise Salz  
1/2 Tl gemahlener Anis

1 Ei  
Fett für das Blech

### Für den Belag

2 kg Äpfel  
4 El Zucker  
4 El Rosinen  
1/2 TI gemahlener Ingwer  
1/2 TI Zimt

20 Portionen

### Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung schieben. Hefe hineinbröckeln, mit etwas Milch und 1 TI Zucker zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 15 min gehen lassen. Butter in der restlichen Milch auflösen und mit restlichem Zucker, Salz, Anis und Ei zum Vorteig geben. Alles gut verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 min gehen lassen. Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Teig dicht mit Apfelspalten belegen. Zucker, Rosinen, Ingwer und Zimt vermischen, den Kuchen damit bestreuen. Erneut 10 min gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° Gas Stufe 3 30 min backen.

Zubereitungszeit ca. o. Ruhe- u. Backzeit 45 min

kcal/kJ p.P. 226/946

### Apfel Kuchen IV 2 Ei

2 Eier  
100 g Zucker  
100 g Butter oder Margarine  
150 g Mehl  
1 TI Backpulver  
Rührteig bereiten.  
in eine Springform füllen  
Äpfel in Scheiben schneiden, den Teigboden damit belegen.  
Zimt und Zucker vor dem Backen darüberstreuen

Bei 180- 200 Grad ca. 20 min backen

### Apfel Kuchen IX 5 Ei M

100 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker

## 2 Eier

100 g Mehl

1 TI Backpulver

einen Rührteig zubereiten und bei 220 Grad 20 min vorbacken.

700 -750 g Äpfel mit

etwas Wasser dünsten, auf einem Sieb abtropfen lassen.

Den Saft auffangen und auf 1/2 l auffüllen und mit

2 P. Vanillepuddingpulver und

5 El Zucker kochen,. Danach die Äpfel unterheben und auf den vorgebackenen Teig geben.

Noch ca. 5 -6 min backen.

In der Zwischenzeit

3 Eigelb und

1 Becher Schmand und

5 El Zucker verrühren

3 Eiweiß sehr steif schlagen und unterheben

Alles auf dem Kuchen verteilen und ebenfalls

bei 220 Grad goldgelb backen. /ca. 15- 20 min 10 min im Ofen ruhen lassen und anschließend in der Form auskühlen lassen.

## Apfel Kuchen mit Bienenstich 1 Ei + 1 Eigelb

### für den Mürbeteig

60 g Zucker

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

60 g Butter oder Margarine

1 ganzes Ei und 1 Eigelb

1 Prise Salz

Zum Kneten des Teigs, am besten eine Küchenmaschine, mit Kunststoffmesser Knetmesser verwenden Zucker, Mehl und Backpulver, Butter/Margarine, Ei, Eigelb und die Prise Salz in die Schüssel geben und den Teig gut durchkneten. Den Teig mit der Hand zu einer Kugel formen, in Alufolie wickeln und 30 min kalt stellen.

### für die Füllung

1,5 Kilogramm Äpfel

50 g Rosinen

50 g Zucker

1 Teelöffel Zimt

1 Fläschchen Rumaroma oder 3 El Rum.

Äpfel schälen, Kernhaus entfernen und vierteln. Mit der Küchenmaschine und der groben Raspelscheibe oder mit einer groben Handraspel, die Äpfel raspeln und dann mit Zucker, Rosinen, Zimt und Rum/Aroma vermischen. Die Hälfte des Knetteigs auf einen Springform Boden 28er ausrollen. Den Springform Rand um den Boden spannen, die andere Hälfte des Teigs nochmals in vier Teile teilen und mit der Hand zu gleich langen/dicken Würsten formen, rund in der Springform in die Ecke zwischen Boden und Rand legen und mit den Fingern gleichmäßig am Rand hochziehen.

**Tipp** Es ist wichtig, dass der Rand mit dem Boden gut verbunden ist, aber trotzdem nicht so dick aufträgt. Der Teig am Rand muß mehrmals rundherum nach oben gezogen werden, damit er auch bis oben reicht. Dann die Apfelmasse darauf verteilen, den Backofen auf 180° - 190°C Ober/unter Hitze **vorheizen** und den Kuchen auf der mittleren Einschubleiste **50 Min. abbacken**.

#### **Bienenstich** M

100 g Butter  
100 g Zucker  
100 g abgezogene und gemahlene Mandeln  
1Päckchen Vanillezucker

#### **4 Ei Milch**

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, die übrigen dazugeben und das Ganze kurz aufkochen lassen. Nach der Backzeit des Kuchens, die Masse auf den Kuchen geben und **nochmals Ca. 15 Min. backen** lassen, bis der Belag goldbraun ist. Sollte das nicht reichen, den Kuchen nochmals auf der oberen Einschubleiste 5 Min backen, dann den Herd ausmachen und den Kuchen 10 min im Backofen lassen. danach herausnehmen und in der Form abkühlen lassen.

#### **Noch ein Tipp,**

während der Auskühlphase, ist es in manchen Fällen sinnvoll, den Rand des Kuchens mit einem Messer, vom Rand des Blechs zu trennen. Der Belag kandierte nämlich und wenn der Kuchen so auskühlt, bleibt er beim öffnen des Springform Rings dran hängen.

#### **Apfel Kuchen mit ganzen Äpfeln** 1 Ei M

250 g Mehl  
125 g Butter  
100 g Zucker

#### **1 Ei**

1 Vanillezucker

1 TL Backpulver

1 Liter Sahne

2 P. Vanillepudding

6 mittlere Äpfel Cox orange oder Boskop

Aus Mehl, Butter, Zucker, Ei, Vanillezucker und Backpulver einen Knetteig herstellen.

In eine 26 cm große Springform füllen und bis zum Rand hochziehen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und im Ganzen auf den Teigboden stellen.

1 Liter Sahne nach Vorschrift mit

2 Vanillepuddingpulver kochen.

Den heißen Pudding über die Äpfel geben.

Bei 200°C ca. 45 Min. backen.

Bei diesem Kuchen ist es halt wichtig, alles gut abkühlen zu lassen, sonst fließt der Pudding weg, aber wenn er vollständig abgekühlt ist, lässt er sich wunderbar schneiden.

## Apfel Kuchen mit Gitter M

für 8 Portionen 1

1 Glas Apfelkompott

150 g Magerquark

300 g Mehl

3 EI Milch

1 Pk Backpulver

1 Pk Vanillezucker

75 g Zucker

6 EI Öl

1 Prise Salz

Zuerst Quark, Milch, Öl, Zucker und Salz verrühren. Mehl und Backpulver vermischen und esslöffelweise unter die Quarkmasse rühren. Dann den Teig mit bemehlten Händen gut durchkneten.

Zwei Drittel des Teiges ausrollen und in eine Springform 28 Zentimeter Durchmesser mit einem Rand geben. Gut mit Apfelkompott belegen. Den restlichen Teig dünn ausrollen und in Streifen schneiden. Als Gitter auf den Kuchen geben.

Eventuell ein Eigelb mit einem Teelöffel Sahne verrühren und das Gitter damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der untersten Schiene etwa 30 min backen.

## Apfel Kuchen mit Rahmguss 2 Ei M

habe heute einen super leckeren Apfelkuchen mit Rahmguss in meiner Lumara-Form gebacken:

Zutaten für den Boden:

100 g Margarine

90 g Zucker

2 Eier

1 1/2 TL Backpulver

170 g Mehl

3 Tropfen Buttervanille

Zutaten für den Belag:

8 Äpfel

1 Tüte. Mandelblättchen

1 Becher Sahne

1 Becher Schmand

1 Tüte. Vanillepudding

2 EL Zucker

Zubereitung Teig:

Margarine, Zucker, Buttervanille und Eier schaumig schlagen. Mehl und Backpulver unterrühren. Teig dicht in den Ring streichen.

Zubereitung Belag:

Äpfel schälen und klein schneiden, auf den Teig geben. Sahne, Schmand, Zucker und Puddingpulver mit dem Handmixer verrühren. Die Masse über die Äpfel gießen, mit Mandelplättchen bestreuen.

Bei 180°C ca. 35 -40 Minuten backen.

Für alle die keine Lumara/Vemmina-Backform haben:

Backzeit ca. um 20 % verlängern!!



## Apfel Kuchen mit Sahneguss 5 Ei M

140 g Butter,  
120 g Puderzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
1 Zitrone/Schale,

2 Eier,

300 g Mehl,  
3 Tl. Backpulver

1/8 l Milch,

¾ kg Äpfel säuerliche  
50 g Rosinen  
5 g Zucker,  
Zimt

3 Eier,

80 g Puderzucker

1/8 l Sahne,

1 Pkg. Vanillezucker

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und blättrig schneiden. Butter, Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Eier sehr cremig rühren. Backpulver mit dem Mehl versieben, abwechselnd mit der Milch in die Schaummasse mengen. Den Teig in eine mit Butter befettete, bemehlte [Bratpfanne](#) streichen, mit Äpfeln, Rosinen, Zucker und Zimt belegen, bei Mittelhitze [30 min backen](#). Sahne, Eigelb, Zucker, Vanillezucker gut verrühren, aus den Eiweiß steifen Schnee schlagen und unterziehen. Sahneguss darüber streichen, 20 min zu goldgelber Farbe fertig backen. Der Kuchen ist auch ohne Sahneguss sehr gut.

## Apfel Kuchen mit Zimtstreuseln 1 Eigelb

Für den Teig:

100 g Halbfettmargarine  
160 g Mehl  
2 Tl gemahlene Mandeln  
60 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
1 Prise Salz

1 Eigelb

Für die Füllung:

500 g säuerliche Äpfel  
4 Ei Rosinen  
1EL Vanillezucker  
1 Prise Zimt  
1 TI Mandelblätter

### Für die Streusel

80 g Mehl  
40 g Halbfettmargarine  
60 g Zucker  
1 TI Zimt

1. Für den Teig Margarine, Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eigelb rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten kalt stellen.

2. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Mürbeteig ausrollen und Boden und Rand der Springform mit Teig auslegen.

3. Für die Füllung Äpfel würfeln, mit Rosinen, Vanillezucker, Zimt und Mandelblätter mischen und auf dem Boden verteilen. Für die Streusel Mehl, Margarine, Zucker und Zimt verkneten und auf die Füllung bröseln.  
[Apfelkuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 40 Minuten backen.](#)

### [Apfel Kuchen nach Omas Art](#) 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen:

1 kg Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden/hobeln  
250 g Butter  
250 g Zucker

### 5 Ei

1 Pkt. Vanillezucker  
350 g Mehl  
1 Pkt. Backpulver

Butter mit Zucker und Eiern und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren.  
Die Apfelscheiben werden unter den Teig gehoben und anschließend in eine gefettete Springform gefüllt.

[Bei knapp 200 Grad ca. 45-60 Minuten backen.](#)

Lauwarm mit einem Häubchen geschlagene Sahne schmeckt er am besten.

Der Kuchen eignet sich super zum einfrieren.

Zubereitungszeit: 1 Std. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

## Apfel Kuchen sehr Fein 2 Ei M

1 Springform

60 g Margarine

60 g Zucker

1 Pack. Vanille Zucker

1 Prise Salz

3 Tropfen Zitronenaroma nehme' ich nie,

Lieber frischen Saft oder Rum, !!!

2 Eier Größe S

100 g Weizenmehl

1 gestr. TL Backpulver

## BELAG

300 g Kleine Äpfel am Besten Boskop!

ZUM APRIKOTIEREN

1 El. Aprikosenkonfitüre

2 Tl. Wasser

Margarine, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Salz und Zitrone dazu und so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren, jedes ca. 1/2 Minute. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionsweise unterrühren. Teig in die gefettete Form füllen und glatt streichen. Äpfel schälen, entkernen, vierteln und der Länge nach einritzen wie ein Fächer Kranzförmig auf den Teig legen. Mein Tipp: schön dicht an dicht, weil der Teig noch schön aufgeht Im vorgeheizten Backofen ca 40 50 Min. bei etwa 180 Grad Ober/ Unterhitze backen. Zum Aprilkotieren die Konfitüre durch ein Sieb streichen und mit Wasser unter rühren aufkochen. Den Kuchen sofort nach dem Backen damit bestreichen.

Kann man natürlich machen, muss man aber nicht!!!! Ich bestäube den ausgekühlten Kuchen lieber mit einer Mischung aus Puderzucker und Zimt.... Wer mag, kann auch vor dem Backen noch einen EL Rosinen dazugeben...

Überarbeitet für Word + Cuecards & PDF  
Nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt

## Apfel Kuchen Thurgauer 3 Ei

125 g Butter weiche,  
125 g Zucker,

3 Eigelb,

½ Zitrone Saft und -abgeriebene Schale

200 g Mehl,

1 El Backpulver,

2 Eiweiß steif geschlagen,

4 Äpfel,

1 Päckchen Vanillezucker

Butter und Zucker schaumig schlagen. Eigelb, Zitronensaft und Zitronenschale untermischen.

Mehl und Backpulver vermischen und auf die Buttercreme sieben. Den Eischnee darauf geben und vorsichtig untermischen. Die Masse in die ausgefettete und mit Mehl bestäubte Form füllen.

Die Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Von der Rundung her einschneiden und mit der Schnittfläche auf die Masse drücken. Vanillezucker darüber streuen.

## Apfel Kuchen V 3 Ei M

200 g Mehl

1 Ei

30 g Zucker

25 g Zucker

2 Eier

100 g Zucker

100 g Butter

Salz

1 kg 'Äpfel Boskop

Zimt

1 Topf Sahne

1 Vanillezucker

Die für den Teig verkneten. Boden und Rand einer gefetteten

Springform auslegen. Äpfel schälen. In Stücke schneiden und den Boden damit belegen. Dann mit Zucker und Zimt bestreuen. Bei 200 Grad nicht Umluft 25 min backen.

In der Zwischenzeit Eier, Sahne, Zucker und Vanillezucker verquirlen und dann über den halbfertigen Kuchen gießen. Dann noch 20 min weiterbacken.

#### Apfel Kuchen VI 4 Ei M

schicke ich dir auch mal, ist zwar mit Weißmehl, aber gelingt bestimmt auch mit Vollkorn...?

4 Eier,

300 g Zucker,  
120 g Butter

1/8 l Milch,

300 g Mehl,  
3 gestrichene TL. Backpulver

Belag:

Äpfel,  
Zimt,  
Zucker und  
Mandelsplitter oder gehobelte

Eier und Zucker schaumig rühren, Butter und Milch aufkochen und noch heiß zu der Eimasse geben.

Das Mehl mit dem Backpulver unterrühren und den Teig auf ein Blech geben. Die Äpfel je nach Größe halbieren oder vierteln und darauf geben, mit Zimt Zucker und Mandelsplitter bestreuen.

Bei 175°C ca. 45 min backen.

Freitag, 23. Dezember 2005

Liebe Grüße

Martina

#### Apfel Kuchen VII 4 Ei M

Teig

200 g Butter  
200 g Zucker

4 ganze Eier

1 Vanille Zucker  
500 g Mehl

1/8 l Milch

Belag

1 Becher Sauerrahm

Äpfel

### Zubereitung

Alles zu einem Rührteig verarbeiten. Auf ein großes Backblech füllen und glatt streichen. Äpfel in viertel schneiden, und darauf legen.

Ca. 40 Min. bei 175 Grad backen . Kuchen herausnehmen und mit Sauerrahm bestreichen, dann noch einmal ca. 10 Min. backen.

### Apfel Kuchen VIII 5 Ei

250 g Butter  
250 g Zucker

5 Eier

1 P. Vanille Zucker  
350 g Mehl  
1 Päck. Backpulver  
ca. 2 kg Äpfel

Alles verrühren, Äpfel schälen und klein schneiden, unter den Teig heben. alles auf ein Backblech streichen und ca. 30 Min. bei 200 Grad backen. nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreuen oder mit Puderzuckerglasur bestreichen.

### Apfel Kuchen, einmal anders 3 Ei M

Zutaten für 6 Portionen:

125 g Margarine oder Butter  
125 g Zucker  
1 Tüte. Vanillezucker

3 Ei

1 Prise Salz  
4 Tropfen Zitronen Backöl  
200 g Mehl Weizenmehl  
2 TL, gestr. Backpulver  
750 g Äpfel, Boskop o.ä., vorbereitet gewogen

#### 2 Ei Milch

50 g Butter  
Zucker  
Zimt

Rührteig herstellen, 2/3 des Teiges in eine Springform 28 cm Durchmesser, Boden gefettet füllen, mit Apfelscheiben kranzförmig belegen. Unter den restlichen Teig die Milch rühren, gleichmäßig über die Äpfel verteilen, mit 50 g Butterflöckchen belegen, mit Zucker und Zimt bestreuen. Strom: 175-200° Grad vorgeheizt Gas: 3-4 nicht vorgeheizt

Backzeit: 40-50 Minuten.

Zubereitungszeit: 15 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: normal

#### Apfel Kuchen, sehr fein 3 Ei M

100 - 125 g Butter Margarine  
125 g Zucker

#### 2- 3 Eier

4 Tropfen Backöl Zitrone  
1 Pr. Salz  
200 g Mehl  
3 gestr. TL Backpulver

#### 1- 2 Ei Milch

der Reihenfolge nach zu einem Rührteig verarbeiten, ihn in eine gefettete Springform füllen,  
500- 750 g Äpfel  
schälen, in Viertel schneiden, einritzen den Teig damit belegen. Backzeit:  
Ober /Unterhitze: 180°C / Heißluft: 160°C / Gas: Stufe 2 3 /

etwa 45 Minuten

#### Äpfel Möhren Kuchen 3 Ei

1 Kuchen

300 g Mehl

4 gestr. TL Backpulver

125 g Zucker

1 Tüte Vanillezucker

1 Tüte geriebene Zitronenschale

3 Ei

125 ml Karottensaft mit Honig und Zitronensaft

125 ml Speiseöl

Für den Belag:

750 g mittelgroße Äpfel

einige ganze, abgezogene Mandeln

2 El. Rum Rosinen

1 El. Erdbeerkonfitüre

Zum Bestreuen :

50 g abgezogene, gehobelte Mandeln

Zum bestäuben

25 g Puderzucker

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel 3 L Inhalt sieben, mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale mischen. Ei, Karottensaft und Speiseöl hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig auf ein Backblech 30 x 40 cm, gefettet, gemelkt, geben und glatt streichen. Vor den Teig einen mehrmals geknickten Streifen Alufolie legen.

Für den Belag Äpfel schälen, mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Apfelscheiben

auf den Teig legen. Die Hälfte der Apfelscheiben Löcher mit je 1 Mandel und den Rosinen füllen. Die Mandeln auf den Teig streuen.

Die Apfelscheiben und die ganzen Mandeln mit Puderzucker bestäuben. Das Backblech in den Backofen schieben.

Bei 180 Grad etwa 25 Minuten backen.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Kuchen erkalten lassen



## Apfel Pie mit Streuseln

### Für den Knetteig

180 g Weizenmehl,  
125 g Butter oder Margarine,  
1 Prise Salz,  
2- 3 El kaltes Wasser

### Für die Füllung

1 kg Äpfel,  
2 El Zitronensaft,  
60 g Butter,  
1 Tl gem. Zimt,  
1/2 Tl ger. Muskatnuss,  
120 g brauner Zucker

### Für die Streusel

100 g Weizenmehl,  
125 g Butter,  
100 g brauner Zucker,  
1/2 Tl gem. Zimt,  
1 Msp. ger. Muskatnuss

Für den Teig Mehl in eine Schüssel sieben. Butter oder Margarine, Salz und Wasser zufügen. Die mit den Handrührgerät mit Knethaken zu einem Teig verarbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten und in Folie gewickelt 30 min. kalt legen.

Auf der gemehlten Arbeitsfläche eine Platte Ø. 32 cm ausrollen. Eine Pieform Ø 28 cm, gefettet mit der Teigplatte auslegen, am Rand etwas hochdrücken.

Für die Füllung Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Stücke schneiden, Zitronensaft darauf verteilen. Butter zerlassen, Zimt, Muskatnuss und Zucker mit der Butter verrühren, die Apfelstücke unterrühren und auf dem Teig verteilen

Für die Streusel Mehl in eine Schüssel sieben, alle anderen hinzufügen. Mit Handrührgerät mit Knethacken zu Streuseln in gewünschter Größe verarbeiten und auf die Apfelfüllung streuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober /Unterhitze etwa 200°C vorgeheizt

Heißluft etwa 180°C nicht vorgeheizt

Gas Stufe 3- 4 nicht vorgeheizt

Backzeit etwa 40 min.

## Apfel Rahm Streusel Kuchen 5 Ei + 3 Eigelb M

Zutaten für ca. 24 Stücke:

750 g Mehl  
500 g Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eigelbe Größe M  
450 g Butter  
1,5 kg säuerliche Äpfel z. B. Boskop  
3 El Zitronensaft

600 g Schlagsahne

5 Eier Größe M  
2 Päckchen Vanille Zucker  
3 El Puderzucker  
Mehl für die Hände und für die Form  
Fett für die Form

1. Mehl, 370 g Zucker und Salz in einer Rührschüssel mischen. Eigelbe und Fett in Flöckchen dazugeben und alles zu Streuseln verkneten. Ca. 2/3 der Streusel auf die gefettete, mit Mehl bestäubte Fettpfanne des Backofens 32 x 39 cm geben und zu einem glatten Boden andrücken.

2. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Apfelspalten dicht an dicht auf den Teigboden legen.

3. Für den Guss Sahne, Eier, 120 g Zucker und Vanille Zucker verquirlen. Guss gleichmäßig über die Äpfel gießen. Restliche Streusel darüber verteilen. Kuchen im

vorgeheizten Backofen E-Herd 200°C Umluft 175°C 45- 50 Min backen.

Auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück ca. 470 kcal.; E 6 g; F 26 g, KH 53 g l

## Apfel Rahmkuchen 1 Ei M

Sie benötigen  
Für den Teig  
200 g Weizenmehl  
1 Tl Backpulver  
75 g weiche Butter  
75 g Zucker  
1 P. Vanille Zucker

1 Ei

### Für die Füllung

1 R Puddingpulver Vanille Geschmack

60 g Zucker

2- 3 B. Sahne 500 g - 600 g

### Für den Belag

ca. 1000 g Apfel

100 g Rosinen

### Zubereitung

Die für den Boden zu einem Knetteig verarbeiten. 2/3 des Teiges auf dem Boden einer Springform o 26 cm ausrollen. Aus dem restlichen Teig eine Rolle formen, diese an den Rand der Springform legen und so andrücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.

Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen Apfelausstecher , waagerecht durchschneiden, mit

Rosinen füllen und auf den Teig legen.

Von der Sahne 8 El abnehmen und damit das Puddingpulver und den Zucker anrühren. Die übrige Sahne zum Kochen bringen, Topf von der Kochstelle nehmen und das angerührte Puddingpulver hineingeben. Unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen und über die Äpfel geben.

Auf mittlerer Schiene bei 175°C ca. 50 min backen. Der Kuchen sollte nach dem Backen

ca. 1 Stunde auskühlen, bevor die Springform gelöst werden kann.

Apfel Sachertorte

Mürbeteig 125 g Butter, 125 g Zucker, 1 Ei, 1 Pkg Vanillezucker, 250 g Mehl, ½ Pkg Backpulver, Teig wie üblich zubereiten und in eine Springform mit 28 cm Ø geben, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand hochziehen.

**Füllung** 1 kg Äpfel schälen und in Würfel oder dünne Scheiben schneiden.

Auf den Teig geben. ¾ l Apfelwein, 180 g Zucker, 1 Pkg Vanillezucker, 2 Pkg Vanillepudding, zu einer Creme kochen. Heiße Masse auf die Äpfel gießen Torte

### 60 min bei 175°C backen

In der Form erkalten lassen, 2 Be Sahne und 1 Sahnesteif schlagen und auf den Kuchen Verteilen. Mit Kakao bestäuben

### Apfel Reis Kuchen 5 Ei

Zum Vorbereiten:

100 g Milchreis,

350 ml Apfelsaft,

70 g Zucker,

je 1 Msp. gem. Kardamom, Ingwer

und Zimt zum Kochen bringen. 2 Min. kochen lassen, dann zugedeckt bei schwacher Hitze 35 Min. garen, dabei ab und zu umrühren. Erkalten lassen.

#### Für den Belag:

6 säuerliche Äpfel in Spalten schneiden  
mit 1 EL Zitronensaft beträufeln

#### All-in-Teig: 5 Ei

150 g Mehl  
4 gestr. TL Backpulver  
120 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 P. Geriebene Zitronenschale

#### 5 Eier

150 g Butter oder Margarine

2 Min. verrühren. Reis mit einer Gabel auflockern, zum Teig geben und auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig auf ein Backblech streichen, Apfelspalten darauf legen.

Bei 160-180° ca. 30-35 Min. backen.

Nach dem Erkalten mit 100 g erwärmten Apfelgelee bestreichen.

#### Apfel Rosinen Kuchen 2 Ei

1 Springform

2 mittl. Kochäpfel  
220 g Zucker  
170 g Sultaninen oder andere Früchte  
1 TL. Zimt oder Gewürzmischung  
190 g Mehl  
1 2 TL. Backpulver

#### 2 Eier

60 g Geschmolzene und abgekühlte Butter / Margarine

1. Den Backofen auf 180° C vorheizen. Eine Springform 20 cm Ø mit Butter / Margarine oder Öl einfetten.

2. Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheibenschneiden. Die Äpfel mit dem Zucker, den Sultaninen, Zimt, Mehl, Backpulver, geschlagenen Eiern und Butter / Margarine in eine große Schüssel geben. Mit einem Holzlöffel gut verrühren.

3. Den Teig in die vorbereitete Form geben. 1 Std. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochnem Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

**Tipp:** Frisch gebackene Kuchen auf Raumtemperatur abkühlen lassen, bevor sie zur Aufbewahrung in einem luftdichten Behälter verschlossen werden. Der Behälter sollte möglichst nicht größer als der Kuchen sein, denn je weniger Luft er enthält, desto länger hält sich der Kuchen frisch. Den Behälter an einem kühlen, trockenen Ort lagern. Wenn nicht anders angegeben, sollte Kuchen nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.

### Apfel Rührkuchen 5 Ei

Aus  
200 g Margarine  
200 g Zucker

5 Eier  
1 P Vanillezucker  
250 g Mehl  
2 TL Backpulver

einen Rührteig bereiten, und in eine gefettete Springform füllen.  
5 große Äpfel schälen, entkernen, achteln und auf dem Teig verteilen.  
Mit Puderzucker bestäuben und bei **180°C ca 60 Min. backen.**  
1 EL Aprikosenmarmelade mit heißem Wasser glatt rühren, und den ausgekühlten Kuchen damit einstreichen.

### Apfel Schmandkuchen I 2 Ei M

100 g Butter  
100 g Zucker

1 Ei  
1 TL Backpulver  
250 g Mehl  
10 g Kakao

### Belag

4 mittelgroße Äpfel kleingeschnitten

### 2 Becher Schmand

100 g Zucker

### 1 Ei

### 1 Becher Sahne

1 P. Vanillezucker

Mit den einen Mürbeteig herstellen und 1/2 Std. kalt stellen.

Dann ausgerollten Teig in eine Springform legen. Rand ca. 2.5 cm hoch und mit den Äpfeln belegen.

Die restlichen mischen und über die Äpfel gießen.

Den Kuchen bei 180°C ca. 50 Min. backen.

### Apfel Schnitten 3 Ei M

50 dag Mehl

1 P. Backpulver

10 dag Zucker

1 Vanillezucker

Salz

### 2 Eier

1 Klar ?

10 dag Margarine

1 Dotter + 6 Ei Milch zum Bestreichen

Aus den einen Mürbteig herstellen, die Hälfte ausrollen und aufs Blech legen, anstechen, ca, 10 min bei 180°C vorbacken Heißluft , mit geriebenen Mandeln dünn bestreuen und mit Apfelfülle belegen

1,5 kg Äpfel

10 dag Zucker

1 Zitrone

Zimt

und etwas gehackte Kochschokolade vermischen

2. Teighälfte auf Frischhaltefolie oder Backpapier ausrollen,

darüber stürzen, anstechen und bei ca. 180°C ca 30 min fertig backen.

### Apfel Schnitten mit Schokoglasur 5 Ei M

Hallo!

Diese Köstlichkeit macht der Donauwelle glatt Konkurrenz....so jedenfalls steht

es in der Zeitschrift Lisa, aus der ich dieses Rezept habe. Ist aber noch nicht ausprobiert. Sieht aber sehr lecker aus, das Foto in der Zeitschrift. Hier nun die Zutaten:

400 g Butter  
175 g brauner Zucker  
1 Tüte. Vanille Zucker

#### 5 Eier

350 g Mehl  
3 TL Backpulver  
75 g Schokostreusel  
750 g Apfelspalten  
1 Tüte. Vanillepuddingpulver

#### 500 ml Milch

#### 200 g Vollmilch-Glasur

Puderzucker

Zubereitung:

**Backofen auf 180 C Umluft 160 C vorheizen.** 150 g Butter mit braunem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Das Mehl mit Backpulver sowie Schokostreuseln mischen, auf die Eierreime geben und unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und die Apfelspalten in den Teig drücken.

**Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 45 Min. backen.**

Danach herausnehmen und auf dem Blech erkalten lassen.

Pudding nach Packungsanleitung mit Milch zubereiten und unter mehrmaligem Rühren erkalten lassen. Übrige Butter schaumig schlagen, den Pudding esslöffelweise darunter rühren. Die Creme auf den Kuchen streichen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Vollmilch-Glasur nach Packungsangabe zubereiten und die Apfelschnitten damit überziehen. Den Guss fest werden lassen. Den Kuchen mit dem Puderzucker ganz leicht bestäuben, in Schnitten teilen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

**Backzeit: ca. 45 Min.**

**Pro Stück ca. 340 kcal,**

E: 5 g, F: 21 g, KH: 34 g

Gutes Gelingen wünscht

Susanne, 19.08.04 13:46 Verfasser: Susanne Anna

### Apfel Streusel Kuchen 1 Ei

150 g Weizenmehl  
1 Msp Backpulver  
100 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
Salz

#### 1 Ei

100 g weiche Butter

Die mit einem Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Tischplatte zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen.

Gut 2/3 des Teiges auf dem gefetteten Boden einer Springform Durchm. ca. 28 cm ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Springformring backen.

**Strom 200 -225 vorgeheizt** , Gas 3 4 Backzeit, 10 - 12 min

Den Boden erkalten lassen, den Rest des Teiges zu einer Rolle formen, sie als Rand auf den vorgebackenen Boden legen, so an die Form drücken, dass ein ca. 2 cm hoher Rand entsteht.

#### für die Füllung

etwa 1½ kg Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden, mit

75 g Zucker,

1 Msp gem. Zimt,

75 g Butter unter Rühren leicht andünsten, abkühlen lassen, auf den vorgebackenen Boden streichen.

#### Für die Streusel

150 g Mehl,

100 g Zucker,

1 P. Vanillezucker,

100 g weiche Butter

mit dem Handrührgerät mit Knethaken zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten, gleichmäßig auf der Füllung verteilen.

Strom 200 -225 Gas 3- 4 **Backzeit ca. 40 min**



## Apfel Zimt Streusel Kuchen 5 Ei M

Zutaten für Portionen

Für den Teig:

400 g Mehl

5 Ei

230 g Butter

280 g Puderzucker

120 ml Milch

1 Tüte. Backpulver

Zitronen Schale

1 Prise Salz

Für die Streusel:

200 g Mehl

150 g Zucker

150 g Butter

Zimt

1.5 kg Äpfel, säuerliche

Vanillezucker

### Zubereitung

Für die Streusel das Mehl auf die Arbeitsplatte sieben, den Zucker drüberstreuen. Die Butter in kleinen Stücken, den Vanillezucker und ungefähr 1 Teelöffel Zimt zufügen. Alle Zutaten zwischen den Händen zu krümeliger Beschaffenheit verreiben und 1/2 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Während die Streusel rasten, Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und eventuell mit Zitronensaft beträufeln.

Für den Teig:

Das Mehl mit dem Backpulver sieben. Die Eier in eine kleine Schüssel aufschlagen und durchrühren. Die Butter mit dem Puderzucker, Vanillezucker, Salz und der Zitronenschale schaumig rühren. Nach und nach die Eier zugeben. Das Mehl und die Milch wechselweise einmellieren. Die Masse gleichmäßig auf das gefettete und mit Mehl bestäubte Blech streichen.

Darauf dann die Äpfel und die Streusel verteilen und ca.

60 Minuten bei 170° backen.

## Apfel Zitronen Kuchen 4 Ei M o

4 Eigelb,

150 g Zucker,

4 Ei heißes Wasser schaumig schlagen, dann

180 g Mehl,

1 TI Backpulver,

4 Eiweiß schlagen und unterheben darunter mengen und den Boden backen.

$\frac{3}{4}$  l Apfelsaft,

1 Tasse Zucker,

2 Tüte Vanillepudding

alles zusammenrühren und kochen. Masse abkühlen lassen und auf dem Boden verteilen.

2 Becher Schlagsahne schlagen, über die Masse geben, Butterkekse oben auf legen, darüber

1 Tüte Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und als Glasur darüber streichen der Kuchen schmeckt noch besser, wenn man ihn schon einen Tag vorher zubereitet!

wie viel Zitronensaft ?

wie viel ist 1 Pack Puderzucker ?

Hans60 30.12.2005 16:14

Apfel Eierkuchen 1 Ei

für 1 Person

1 Ei

1 geh Ei 20 g Mehl

1 Apfel 200 g

3-4 Ei Mineralwasser

1 Ei 10 g Öl

1 TI 10 g zuckerreduzierte Konfitüre

Ei und Mehl glatt rühren. Ca 10 Min quellen lassen. Apfel waschen, evtl schälen. Vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden.

Mineralwasser unter den Teig rühren. Öl in einer Pfanne erhitzen. Teig hineingeben. 2/3 der Apfelspalten darauf legen. Pfannkuchen von jeder Seite goldbraun backen. Mit restlichen Apfelspalten und Konfitüre anrichten.

Apfelblutz 4 Ei M

Man rührt mit

125 ml Milch

10 g Hefe glatt und macht in die Mitte von 250 g Mehl einen weichen, glatten Vorteig. Mit einem Tuch bedeckt in der Wärme gehen lassen.

Dann gibt man

40-50 g Fett und

30-40 g Zucker,

1 Ei,

etwas Salz und nach Belieben etwas

Zitronenschale oder Anis hinzu und schafft den Teig mit der Hand solange, bis der glatt ist, Blasen wirft und sich von Hand und Schüssel löst. Nun lässt man ihn bedeckt in der Schüssel zu doppelter Größe gehen. Dann wellt man ihn auf einem bemehlten Brett auf die Größe eines mittelgroßen runden Backbleches aus. Den süßen Hefeteig belegt man ausreichend mit Äpfeln und streut eine Handvoll Rosinen darüber. Nun verquirlt man

1 Tasse Rahm mit

2-3 El Weißmehl,

3 Eigelb und

2 El Zucker, hebt den

steifgeschlagenen Eischnee unter und verteilt die Masse auf dem Blutz. Das Ganze bäckt man bei 180-200°C. 45-50 min

## Apfelkuchen

Zutaten:

300 g Mehl

100 g Zucker

2TL Backpulver

1 Vanillezucker

1TL Zimt

200 ml Apfelsaft

3 große Äpfel

Rosinen und Mandelsplitter

## Zubereitung:

Ofen auf 160° vorheizen

Mehl, Zucker, Backpulver und Zimt miteinander vermischen, so viel Apfelsafthinzufügen, dass der Teig gut durchfeuchtet ist. Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Zusammen mit Mandeln und Rosinen unter den Teigheben. Teig in eine kleine gefettete Form geben.

50-55 Min. backen.

Laktose und Cholesterinfrei Von: Gaby Senftleben

## Apfelkuchen 3 Ei M

Zutaten für den Teig:

200 g weiche Margarine,  
175 g Zucker,

1 Ei,

abgeriebene Schale einer Zitrone,  
300 g Mehl

Zutaten für den Belag:

750 g säuerliche Äpfel,  
Saft einer Zitrone,  
50 g Rosinen,  
50 g Zucker,  
0,5 TL Zimt

Zutaten für den Guss:

2 Eier,

etwa 3 EL Milch,

1 EL Zucker,

1 EL Vanille-Puddingpulver

Die Margarine, den Zucker, die abgeriebene Zitronenschale und das Ei vermengen. Das Mehl darüber sieben und alles rasch zu einem glatten Mürbteig verkneten. 1 Stunde kühl stellen.

Die Äpfel waschen, schälen, halbieren und in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Die Rosinen untermischen. Den Zucker mit dem Zimt verrühren und unter die Äpfel geben. Drei Viertel des Teiges ausrollen und den Boden und Rand einer Springform damit auslegen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Äpfel-Rosinen-Mischung darauf verteilen. Die Eier mit der Milch, dem Zucker und dem Puddingpulver verquirlen und über die Äpfel gießen. Den restlichen Teig ausrollen und mit einem Teigstreifen gitterartig auf dem Kuchen verteilen.

Bei 200°C, ca. 50-60 Min. backen.

## Apfelkuchen 4 Ei

für die Füllung:

75 g Zucker  
1 El abgeriebene Zitronenschale  
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  
200 g Mehl  
1 TL Backpulver

Fett für die Form  
2 El Semmelbrösel  
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 Min köcheln lassen. Auskühlen lassen.

Für den Teig die Butter und den Zucker schaumig rühren. Eier und Zitronenschale, zuletzt das Mehl und das Backpulver unterrühren. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eine 24 cm große Springform fetten und mit den Bröseln ausstreuen.

Die h

älfte des Teiges in der Form glattstreichen. Die Äpfel gut abtropfen lassen, ohne die Zimtstange auf dem Teig verteilen, den restlich Teig darüber streichen.

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

Ich hab für den Teig nur 100 g Zucker genommen und ihn vor dem Backen mit gehobelten Mandeln bestreut. Den Puderzucker hab ich auch weggelassen. War auch so süß genug.

#### Apfelkuchen 5 Ei

#### auf die schnelle Art

250 g Margarine  
250 g Zucker,

#### 5 Eier

1 Tüte Vanillezucker  
350 g Mehl,  
1 Tüte Backpulver  
1 kg Äpfel  
1 Tüte Puderzucker

Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden. Margarine schaumig rühren. Eier, Zucker und Vanillezucker zugeben und gut verrühren. Mehl und Backpulver sieben und unterrühren. Die Apfelscheiben unter den Teig heben. Die Mischung auf ein gefettetes Blech streichen und bei

200-220° C ca. 30 Min. backen.

Puderzucker mit etwas kaltem Wasser zum Guss verrühren und auf dem noch heißen Kuchen verteilen.

Apfelkuchen 4 Ei M

3-4 Äpfel säuerliche  
Zitronensaft,

½ l Milch

Salz,  
250 g Mehl

4 Eier,  
Zimt  
50 g Butter, zerlassen

Äpfel schälen, Kerngehäuse herausstechen, ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Die restlichen Zutaten glatt rühren und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech streichen, mit Apfelscheiben belegen, mit Zimt bestreuen und

bei 180° C ca. 15 min backen.

Mit Puderzucker bestreuen

Apfelkuchen Großmutter's Schlupfkuchen 3 Ei

Apfelkuchen

Zutaten:

2 bis 3 Eier je nach Größe,

100 g Zucker,

125 g Mehl,

1 gestr. TL Backpulver, 5 EL Öl,

2 Päckchen Vanillezucker,

1 kg feste, säuerliche Äpfel z.B. Boskop, 1 Prise Salz

zum Beträufeln:

Butter

zum Bestreuen:

Zimtzucker

Zubereitung: Die Äpfel schälen und ohne Kerngehäuse in grobe Stücke schneiden. Eier und Zucker zu einer dicken, cremigen Masse verrühren. Das mit dem Backpulver gesiebte Mehl und Salz vorsichtig unterziehen. Ganz zum Schluss das Öl schnell und kräftig unterschlagen. Diese dickflüssige Masse in eine gefettete Springform geben. Die Apfelstücke darauf verteilen vom Teig sollte nichts mehr zu sehen sein. Vanillezucker darüber streuen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei Mittelhitze langsam backen etwa 45 Minuten. Der Kuchen ist fertig, wenn die zwischen den Apfelstücken hervor geschlüpfen Teigspitzen goldbraun sind. Dann mit zerlassener Butter beträufeln und mit Zimtzucker bestreuen. Statt mit Äpfeln kann der Schlupfkuchen auch mit jedem anderen Obst zubereitet werden.

Apfelkuchen I 2 Ei M

zugeschickt am Montag, 7. Februar 2000 um 18:20:36  
Kuchen-Rezept von Barbara 13 aus Ruhpolding Deutschland  
Bayern

Zutaten:

100 g Butter,

100 g Zucker,

1p. Vanillezucker,

2 Eier,

175 g Mehl,

65 g Speisestärke,

1 P. Backpulver,

1/8 l Milch,

750 g säuerliche Äpfel

So geht's:

Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Aus Butter, Zucker, Vanillezucker und Eiern eine Schaummasse herstellen kräftig mit dem Quirl durchrühren.

Den Rest der Zutaten langsam unter Rühren in die Schaummasse geben, zum Schluss die Apfelstücke, das ganze gut durchmischen und auf einem eingefetteten Blech verstreichen.

Backzeit: 30 min. bei 200 Grad.

## Apfelkuchen II

Zutaten:

300 g Mehl

100 g Zucker

2TL Backpulver

1 Vanillezucker

1TL Zimt

200 ml Apfelsaft

3 große Äpfel

Rosinen und Mandelsplitter

### Zubereitung:

Ofen auf 160° vorheizen

Mehl, Zucker, Backpulver und Zimt miteinander vermischen, so viel Apfelsafthinzufügen, dass der Teig gut durchfeuchtet ist. Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Zusammen mit Mandeln und Rosinen unter den Teigheben. Teig in eine kleine gefettete Form geben.

50-55 Min. backen.

Laktose und Cholesterinfrei Von: Gaby Senftleben

## Apfelmus Schmand Kuchen 3 Ei + 1 Eigelb M

Aus 100 g Margarine,

100 g Zucker,

2 Eier,

100 g Mehl,

2 TL Backpulver, Teig bereiten und in der Springform 12- 15 Min bei 200 °C backen.

1 Glas Apfelmus 750 g und

1 Ei Zucker erhitzen zusammen mit

1 Pkg Vanille Puddingpulver angerührt mit



etwas Milch aufkochen, kräftig rühren Die Apfelmusmasse auf den vorgebackenen Boden geben.

3 Becher Schmand,

4 El Zucker,

4 Eigelb,

3 Eiweiß, alles verrühren, bis auf das Eiweiß, das wird steif untergehoben Die Masse wird auf das Apfelmus gegeben und alles noch einmal bei 200°C ca.20 Min durchgebacken.

### Apfelmus Schmand Kuchen 5 Ei + 1 Eigelb M

Aus

100 g Margarine,

100 g Zucker,

2 Eier,

100 g Mehl,

2 TL Backpulver,

Teig bereiten und in der Springform

12-15 Min bei 200 °C backen.

1 Glas Apfelmus 750 g und

1 El Zucker erhitzen zusammen mit

1 Pkg Vanille-Puddingpulver angerührt mit etwas Milch aufkochen, kräftig rühren

Die Apfelmusmasse auf den vorgebackenen Boden geben.

3 Becher Schmand,

4 El Zucker,

4 Eigelb,

3 Eiweiß,

alles verrühren, bis auf das Eiweiß, das wird steif untergehoben Die Masse wird auf das Apfelmus gegeben und alles noch einmal

bei 200°C ca.20 Min durchgebacken.

### Bergischer Pudding Apfel Kuchen 1 Ei M

Teig

100 g weiche Butter,  
100 g Zucker,  
250 g Mehl,

1 Ei,

1/2 Backpulver

Die mit den Händen zu einem Teig verkneten. Den Teig ausrollen und eine gefettete Springform 24 damit auslegen, wobei unbedingt ein ca. 3 cm Rand hochgezogen werden muss.

### Belag

6- 8 Boskop Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden.

Diese eng aneinander auf den Teigboden stellen.

Füllung

Aus 1 l Sahne,

100 g Zucker

2 Vanillepuddingpulver einen Pudding kochen und dann sofort über die Äpfel gießen.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen Heißluft 175 Grad ca. 75-90 min backen.

Der Kuchen muss nach dem Backen mindestens 3 Std. abkühlen, damit die Füllung fest wird.

### Berliner Apfel Kuchen 1 Ei

Mürbeteig herstellen. 1 1/2 Fache Menge

250g Mehl,  
75g Zucker,  
100g Margarine,

1 Ei,

1 TL Backpulver,

1 Vanillezucker verkneten und für 1/2 Std. in den Kühlschrank stellen

### Füllung

1 Liter dickes Apfelmus,

1/2 TL Zimt,

1 Puddingpulver +

1 Vanillesoßenpulver

3/4 des Teiges in eine Springform, Apfelmus drauf

den Rest. Teig zwischen 2 Folien ausrollen , Streifen ausrädeln und als Gitter auf den Kuchen.

Backen bei 175° ca. 45 min

Zitronenguss drauf.

### Bienenstich M

100 g Butter

100 g Zucker

100 g abgezogene und gemahlene Mandeln

1Päckchen Vanillezucker

### 4 Ei Milch

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, die übrigen dazugeben und das Ganze kurz aufkochen lassen. Nach der Backzeit des Kuchens, die Masse auf den Kuchen geben und **nochmals Ca. 15 Min. backen** lassen, bis der Belag goldbraun ist. Sollte das nicht reichen, den Kuchen nochmals auf der oberen Einschubleiste 5 Min backen, dann den Herd ausmachen und den Kuchen 10 min im Backofen lassen. danach herausnehmen und in der Form abkühlen lassen.

### Noch ein Tipp,

während der Auskühlphase, ist es in manchen Fällen sinnvoll, den Rand des Kuchens mit einem Messer, vom Rand des Blechs zu trennen. Der Belag kandiert nämlich und wenn der Kuchen so auskühlt, bleibt er beim öffnen des Springform Rings dran hängen.

### Blitzschneller Apfel Kuchen 2 Ei

250 g Mehl,

125 g Zucker,

125 g Margarine,

### 2 Eier,

½ Pkg. Backpulver,

ca. 6 Äpfel

Einen Rührteig herstellen, die kleingeschnittenen Äpfel einfach darunter rühren, in eine Springform füllen. Oben drauf Butterflöckchen, Zucker und Zimt

**Backofen : 180 -200°C Backzeit : 40-50 Min.**

## Brat Apfelkuchen 5 Ei M

Zutaten:

Teig:

150 g Halbfettbutter

125 g Zucker

1 Ei

250 g Mehl

1/2 Tüte. Backpulver

Füllung:

1.200 g Äpfel Boskop

100 g Sultaninen

500 g saure Sahne

4 Eier

200 g Zucker

1 Tüte. Vanille Zucker

100 g Joghurt, 1,5 % Fett

Aus den Teigzutaten einen Krümelteig bereiten und den Boden und Rand einer Springform auslegen. Alle Zutaten für die Füllung miteinander vermischen und gleichmäßig über den Kuchen verteilen.

Bei 175° Grad ca. 60 70 Min. backen.

## Dortmunder Apfel Kuchen: 2 Ei M

Teig:

200 g Mehl

90 g Zucker

150 g Butter oder Margarine

1 Ei

1 Prise Salz

1/2 Tasse Milch

abgeriebene Zitronenschale

1 TI Backpulver

Paniermehl

**Belag:**

1 kg Äpfel

1 Hand voll Rosinen

**Guss:**

1 Becher saure Sahne oder Schmand

1 Ei

1 Päckchen Vanille Zucker

1 TI Mehl

Aus den Zutaten wird ein lockerer Teig gerührt und in eine gefettete Springform Durchmesser 26cm gefüllt. Den Teig mit Paniermehl bestreuen. Äpfel schälen, in feine Scheiben schneiden, mit Rosinen vermischt auf den Teig verteilen. Die Äpfel werden mit einem Gemisch aus verschlagener saurer Sahne, Vanille Zucker, verschlagenem Ei und etwas Mehl begossen.

Bei 225° auf der mittleren Schiene ca. 60 Minuten backen.

**Elsässer Apfel Kuchen   3 Ei + 1 Eigelb   M**

200 g Mehl,

100 g Margarine,

1 Eigelb,

30 g Zucker,

1 Msp Salz,

2 El kaltes Wasser,

1 kg säuerliche Äpfel,

2 El Zitronensaft,

100 g Zucker,

3 Eier,

1/8 l Sahne,

das Innere von 1 Vanilleschote

Zubereitung Das gesiebte Mehl mit der Margarine, dem Eigelb, dem Zucker, dem Salz und dem Wasser verkneten. Den Teig in Alufolie gewickelt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Die Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen.

Die Apfelviertel gleichmäßig längs einschneiden und mit dem Zitronensaft bestreichen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Teig 4 mm dick ausrollen und eine Obstkuchenform mit glattem Rand 24 26 cm damit auslegen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit den Apfelvierteln belegen. Den Kuchen auf der zweiten Schiebeleiste von unten 25 min backen.

Den Zucker mit den Eiern schaumig rühren.

Die Sahne und die Vanille dazugeben. Den halbgebackenen Kuchen mit der Eimasse übergießen und weitere 20- 30 min backen.

Den Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen. Zum völligen Erkalten auf ein Kuchengitter legen.

### Feiner Apfel Kuchen mit Schmandguss 5 Ei M

für ca. 12 Stücke

500 g Äpfel

2 Ei Zitronensaft

150 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

1 Prise Salz

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

5 Eier

175 g Mehl

1 gestrichener TL Backpulver

5 Ei Milch

125 g Schmand

1 Päckchen Vanille Zucker

ca. 40 g Aprikosen Konfitüre

1 2 TL Puderzucker

### Zubereitung

1. Apfel schälen, Kerngehäuse herausstechen, Äpfel in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Fett, 150 g Zucker, Salz und Zitronenschale schaumig rühren. 3 Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit der Milch kurz unterrühren.

2. Teig in einer gefetteten, mit Paniermehl ausgestreuten Springform 26 cm Ø glatt streichen am Rand etwas höher streichen als in der Mitte . Schmand, restliche Eier, übrigen Zucker und Vanille Zucker zu einem glatten Guss verrühren. Hälfte des Schmandgusses auf den Teig gießen und kreisförmig mit den Apfelscheiben belegen. Restlichen Schmandguss darüber gießen. Den Kuchen

im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 1 Stunde backen.

3. Aprikosen Konfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen. Apfelscheiben mit Konfitüre dünn bestreichen und den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Kuchen am Rand mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden ohne Wartezeit

Pro Stück ca. 310 kcal, E 5 g, F 16 g, KH 35 g

Mini 34/02

### Finkenwerder Apfel Kuchen M

12 Port.

200 g Mehl,

100 g Zucker,

125 g Butter,

1 Pkg. Vanillezucker

2 TL Backpulver

1 Prise Zimt

750 g Äpfel, halbierte, geschälte, entkernte,

### 2 P Sahne

Puddingpulver, Vanille Eine Springform fetten und mit Paniermehl austreuen. Aus Mehl, 100 g Zucker, Butter, Vanillezucker und Backpulver einen Mürbeteig zubereiten. Den Teig ausrollen und in die vorbereitete Springform legen etwas Rand mit auskleiden. Die vorbereiteten Äpfel auf den Teig legen. Aus den restlichen Zutaten einen Vanillepudding kochen und sofort noch heiß über die Äpfel gießen.

Bei 175°C Ober- / Unterhitze ca. 60 Min. backen.

### Flandrischer Apfel Kuchen 1 Eigelb M

.. FÜR DEN TEIG

220 g Mehl

120 g Butter

60 g Zucker

### 1 Eigelb

1 Prise Salz

Mehl zum Ausrollen

Butter zum Einfetten

50 g Semmelbrösel zum Bestreuen

1 Kilo Äpfel Boskop oder Cox Orange zum Belegen

### FÜR DIE CREME

1/4 Liter Milch

1/4 Liter Sahne

100 g Butter

50 g Zucker

1 Prise Salz

abgeriebene Schale einer Zitrone

2 Eier

2 Eigelb

40 g Speisestärke

### Zubereitung

Alle für den Teig in einer Schüssel zu einem glatten Teig kneten. Im Kühlschrank zugedeckt 60 min ruhen lassen. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 2 mm dick ausrollen. Eine eingefettete Springform von 26 cm Durchmesser damit auslegen, dabei einen Teigrand von 2 cm hochziehen. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen. Die Biskuitbrösel auf dem Boden verteilen. Äpfel waschen, schälen, das Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel vierteln. Eng aneinander auf den Teigboden legen. Alle für die Creme verrühren. Die Creme unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Aufkochen. 10 min abkühlen lassen. Über die Äpfel gießen. Form in den vorgeheizten Backofen auf die untere Schiene stellen. Backzeit 45 min bei 190° Gas 2 -3 Kuchen in der Form abkühlen lassen. Dann in 16 Stücke schneiden.

Frankfurter Apfel Kuchen 4 Eigelb M

1 Kuchen

TEIG

300 g Mehl

1 Eigelb

200 g Zucker

Paniermehl

1/2 Unbehandelte Zitrone;  
abgeriebene Schale

1 Prise/n Salz

200 g Butter

### BELAG

1500 g Saure Äpfel

### CREME



1/4 Liter Milch

1/4 Liter Sahne

150 g Zucker

3 Eigelb

1/2 Vanillestange; das 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 Apfel Kuchen gießen und

im vorgeheizten Ofen bei 180° C rund 1 Std backen.

## Französischer Apfel Kuchen 4 Ei

aus der Bretagne

150 g Butter

4 Eier

150 g Zucker

2 pk Vanillezucker

1 Prise ; Salz

1 Prise Backpulver

150 g Mehl

500 g Äpfel

Butter; zum Einfetten

20 g Puderzucker ; zum Bestreuen

1 pk Vanillezucker; z. Bestreuen

Für den Teig Butter schmelzen. Abkühlen, aber nicht fest werden

lassen. Äpfel schälen, vierteln. Kerngehäuse herausschneiden.

Äpfel in dünne Spalten schneiden.

Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz sehr schaumig schlagen.

Abgekühltes Fett, Backpulver und Mehl darunterheben. Die Apfelscheiben unter den Teig heben.

Eine Springform 24 bis 26 cm Durchmesser einfetten, Teig einfüllen. Den Kuchen auf unterster Schiene im vorgeheizten Backofen bei 200 C 50 min backen.

Bei Bedarf mit Alufolie abdecken.

Den Kuchen nach Belieben mit Puderzucker und Vanillezucker bestreuen.

Anstelle von Vanillezucker können Sie auch 2 cl Calvados in den Teig geben.

### Französischer Apfel Kuchen 4 Ei M

180 g Joghurt

2 Ei Grieß

4 Eier

150 g Zucker

2 P. Vanillezucker oder 2 cl Calvados

½ P. Backpulver

150 g Mehl

500 g Äpfel

Butter zum Einfetten

Puderzucker zum Bestreuen

Äpfel schälen, vierteln; das Kerngehäuse herausschneiden und die Äpfel in dünne Spalten schneiden. Eier, Vanillezucker oder Calvados und Zucker sehr schaumig schlagen. Joghurt, Grieß, Mehl und Backpulver darunter heben. Die Apfelscheiben unter den Teig geben und in eine gefettete Springform 24 bis 26 cm füllen. Den Kuchen auf unterster Schiene

im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 50 min backen

falls er zu dunkel wird, mit Alufolie

oder Backpapier abdecken . Den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

### Gedeckter Apfel Kuchen 1 Ei

300 g Mehl

1/2 Tüte. Backpulver

100 g Zucker

125 g Butter

1 Ei

### für den Belag

750 g Äpfel

1 Tüte. Vanillezucker

Zimtpulver

Die erstgenannten zu einem Mürbeteig verarbeiten. Äpfel schälen, würfeln und dünsten. Die Hälfte des Teiges auf den Boden einer gefetteten Springform ausrollen und einen Rand hochziehen. Die Äpfel darauf verteilen und mit

Vanillezucker und Zimt bestreuen. Den restlichen Teig ausrollen und darüberlegen.

Backzeit 30- 40 Min. bei 225

### Gedeckter Apfel Kuchen 1 Eigelb

Normale Springform ? wie groß ? blöde Angabe

### Mürbteig

150 g Margarine oder Butter

250- 300 g Mehl

120 g Zucker

Salz, Zitronenschale, kaltes Wasser, ein Schuss Obstessig,

1 Eigelb

Notfalls Mengen im Backbuch überprüfen, ein normaler Mürbteig eben Teig gut kühlen, die Hälfte dünn ausrollen und auf den Boden der mit Backpapier ausgelegten Springform geben, einen Rand hochziehen. und schmeckt trotzdem ganz gut

### Füllung

4- 5 Boskopäpfel oder andere säuerliche feste Sorte, geschält und in feine Schnitze geschnitten, Zitronensaft, wenig Butter zum Anbraten, 1 Tasse Sultaninen und Korinthen, gewaschen und eingeweicht, 2

3kleingeschnittene Datteln oder Feigen, 1 Ei gehackte Mandeln, 2 Ei Zucker, 1 Ei Zimt oder Lebkuchengewürz evtl. weniger

Apfelscheiben mit den anderen in der heißen Pfanne n etwas Butter anrösten und kurz ziehen lassen. Nach dem Abkühlen in die Springform einfüllen und den restlichen Teig ausrollen und als Deckel aufsetzen, gut andrücken, Rand mit der Gabel verzieren, Deckel einige Male durchstechen.

Bei 180° ca. 1 Std backen, bis Oberfläche leicht gebräunt. Mit Puderzucker bestäuben. Lecker.

## Gedeckter Apfel Kuchen 2 Ei

Feine Apfelschnitten

500 g Weizenmehl

300 g Butter

125 g Zucker

### 2 Eier

1 Prise ; Salz

1 Zitrone Schale abgerieben  
und Saft ausgepresst

Semmelbrösel zum Bestreuen

Fett fürs Blech

2 kg Äpfel Jonathan

125 g Rosinen nach Belieben

1 pk Vanillezucker

200 g Puderzucker

Aus gesiebttem Mehl, Fett, Zucker, Eiern, Salz und Zitronenschale einen Mürbeteig herstellen und 1/2 Stunde kalt stellen. Knapp die Hälfte des Teigs auf einem bemehlten Brett auf die Größe eines Backbleches ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und mit Semmelbröseln bestreuen. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und in feine Scheibchen schneiden. Die geschnitzelten Äpfel 3 4 cm dick gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei den äußeren Teigrand freilassen. Nach Belieben die gewaschenen Rosinen und den Vanillezucker über die Äpfel geben. Den restlichen Teig ebenfalls ausrollen, als Deckel über die Früchte legen, dabei an den Rändern fest zusammendrücken. Den Kuchen bei 200 C ca. 45 -60 min backen und noch heiß mit dem Zuckerguss bestreichen. Hierfür den gesiebten Puderzucker mit so viel Zitronensaft verrühren, dass eine streichfähige Masse entsteht.

Anmerkung Das 1/2 Rezept ergibt einen Kuchen für eine Springform von 26 cm Durchmesser.

## Gedeckter Apfel Kuchen 2 Ei M

### Zutatenliste für 1 Kuchen

#### Teig

100 g Margarine  
100 g Zucker  
1 Pk Vanillezucker

### 2 Eier

Prise Salz  
4 Tropfen Rum-Aroma  
4 Tropfen Zitronen-Aroma  
150 g Mehl  
2 TL Backpulver

4 EL Milch oder Rum

### Belag

500 g Äpfel, klein und säuerlich

### Streusel

100 g Mehl  
80 g Zucker  
1 Pk Vanillezucker  
80 g Margarine

### Zubereitung

#### Teig

In der Reihenfolge der Zutaten verrühren.

#### Streusel

Zutaten per Hand zu bröseliger Masse kneten. Äpfel vierteln oder achteln, mit Zitronensaft beträufeln damit sie nicht braun werden und einritzen. Teig in eine gefettete Springform geben. Mit Äpfeln belegen. Streusel drauf.

#### Backrohr

Bei 175 ° C für 45 Min backen und im Anschluss 15 Min auf Nachhitze ruhen lassen.

### Gestürzter Apfel Kuchen 3 Ei

1 Sonnenblume

225 g Butter  
200 g Mehl

### 3 Eier

80 g Zucker  
1 TL. Backpulver

1 Pack. Vanillezucker  
3 mittl. Äpfel  
Zimt  
Puderzucker  
20 g Sultaninen

1. 200 g Butter, Zucker, Vanille Zucker und Eier schaumig rühren. Nach und nach das Mehl hinzugeben und mittelstark rühren.
2. Äpfel schälen, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln.
3. Die Sonnenblume Silikonbackform mit den Apfelspalten dekorativ belegen, und die Sultaninen dazwischen streuen. Die restliche Butter zerlassen und mit Zimt gewürzt darübergerben.
4. Den Teig auf die Äpfel geben und glattstreichen. Für etwa 30 min bei 180 C backen.
5. Den Kuchen auf eine Tortenplatte stürzen und mit Puderzucker leicht bestäuben.

Man kann auch anderes Obst verwenden, sollte dann aber auch die Gewürze danach wählen.

### Glasierter Apfel Kuchen 1 Eiweiß

300 g Mehl  
1/2 Pck. Backpulver  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanille Zucker  
200 g Butter in Flöckchen  
1 Prise Salz

Rasch zum Mürbteig kneten. In Folie gepackt 60 Min. im Kühlschrank stehen lassen.

600 g Äpfel, schälen, Früchte in dicke Scheiben schneiden.  
Diese in einer Mischung aus  
50 g Butter und  
80 g Zucker in 10 min. Goldgelb glasieren.  
Auskühlen lassen.

2/3 Teig auf Mehl ausrollen.  
Gebutterte, bemehlte Springform damit auskleiden.  
Mehrals mit der Gabel einstechen.

Äpfel einfüllen, mit Vanille Zucker 1Pck. bestreuen.  
Restlichen Teig zur runden Platte ausrollen.  
Äpfel damit abdecken.  
Oberfläche auch mehrmals einstechen.

**1 Eiweiß** mit 125 g gesiebttem Puderzucker und dem Saft 1 Zitrone verrühren.  
Teig damit überziehen.

ca. 45 min im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad goldbraun backen.

## Granat Apfel Kuchen **5 Ei** **M**

**1/2 l + 4 -5 Ei Milch**

1 Päckchen Puddingpulver "Vanille Geschmack" für 1/2 l Milch; zum Kochen  
250 g Zucker

**150 g Creme fraiche**

1 Granatapfel ca. 320 g  
150 g Butter oder Margarine  
1 Prise Salz  
1 Päckchen Vanille Zucker

**5 Eier**

225 g Mehl  
75 g Speisestärke  
1 Päckchen Backpulver  
Fett und Paniermehl für die Form  
1 Ei Puderzucker  
Klarsichtfolie

Pergamentpapier

1. Von 1/2 Liter Milch 8 Esslöffel abnehmen und mit Puddingpulver und 50 g Zucker verrühren. Übrige Milch aufkochen und vom Herd nehmen, Puddingpulver einrühren und unter Rühren erneut mindestens 1 Minute kochen lassen. Den Pudding mit Klarsichtfolie bedecken und etwas abkühlen lassen. Creme fraiche unterrühren.

2. Granatapfel halbieren und die Kerne aus der Schale in eine Schüssel klopfen. Fett, Salz, restlichen Zucker und Vanille Zucker schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und mit 4-5 Esslöffel Milch kurz unterrühren.

3. Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Springform 26 cm Ø streichen. Vanillepudding darauf verteilen und mit 3/4 der Granatapfelkerne bestreuen. Kuchen

im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 1 Stunde backen.

Nach ca. 40 min mit Pergament bedecken, damit er nicht zu dunkel wird. Auskühlen lassen. Mit übrigen Kernen bestreut und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Ergibt ca. 12 Stücke Zubereitung ca. 1 1/2 Std. ohne Wartezeit

kcal/Stück ca. 400 Fett/Stück ca. 19 g

Avanti Nr.40/02

## Grieß Apfel Kuchen

Bulgarien

ein mal ganz anderes und verblüffend einfaches Apfelkuchenrezept

Apfel ca.

1.5 Kilogramm zerlassene Butter

0.75 Tasse Backpulver

1 Teelöffel Zimt

1 Teelöffel Zucker

1 Tasse Grieß

1 Tasse Weizenmehl

1 Tasse

## Zubereitung

Mehl, Grieß, Backpulver & 1 Tasse Zucker gut vermischen. 2. Äpfel schälen und reiben, mit Zimt und einer halben Tasse Zucker vermengen. 3. Eine flache Form mit Butter einfetten und 1/3 des Mehl Grieß Gemisches einstreuen 4. Darauf wird 1/3 der Apfelmasse eingeschichtet. 5. Jetzt das das nächste Drittel Mehl einstreuen, darüber wieder Apfelmasse usw. Die letzte Schicht muss Apfelmasse sein. 6. Alles mit zerlassener Butter begießen ca. eine 3/4 Tasse 7.

## Auf mittlerer Temperatur goldbraun backen

Die Menge der Äpfel kann man variieren, es hängt davon ab wie saftig sie sind je trockener desto mehr. Bei süßen Äpfel kann man auch weniger Zucker nehmen. Einfach ausprobieren

## Großmutter's Schlupfkuchen 3 Ei

### Apfel Kuchen

2 bis 3 Eier je nach Größe ,

100 g Zucker,

125 g Mehl,



1 gestr. Tl Backpulver,  
5 El Öl,  
2 Päckchen Vanillezucker,  
1 kg feste, säuerliche Äpfel z.B. Boskop ,  
1 Prise Salz  
zum Beträufeln  
Butter  
zum Bestreuen  
Zimtzucker

### Zubereitung

Die Äpfel schälen und ohne Kerngehäuse in grobe Stücke schneiden. Eier und Zucker zu einer dicken, cremigen Masse verrühren. Das mit dem Backpulver gesiebte Mehl und Salz vorsichtig unterziehen. Ganz zum Schluss das Öl schnell und kräftig unterschlagen. Diese dickflüssige Masse in eine gefettete Springform geben.

Die Apfelstücke darauf verteilen vom Teig sollte nichts mehr zu sehen sein . Vanillezucker darüber streuen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei Mittelhitze langsam backen etwa 45 min .

Der Kuchen ist fertig, wenn die zwischen den Apfelstücken hervor "geschlüpfen" Teigspitzen goldbraun sind. Dann mit zerlassener Butter beträufeln und mit Zimtzucker bestreuen.

Statt mit Äpfeln kann der Schlupfkuchen auch mit jedem anderen Obst zubereitet werden.

### Hefe Apfel Streusel M

.. 500 g. Mehl,  
1 Würfel frische Hefe,  
80 g. Zucker,

knapp ¼ Liter Milch,

8 El Öl,  
1/2 Tl. Salz,  
etwas Zitronenschale.

Hieraus einen Hefeteig zubereiten.

### Backofen auf 50° vorheizen.

Damit der Teig gut aufgeht, fülle ich in die Fettpfanne immer mit Wasser. Den fertigen Teig auf ein Backblech geben und dicht mit Äpfeln belegen. Aus 300 g. Mehl, 200 g. Zucker, etwas Zimt, 200 g zerlassene Butter oder Margarine Streusel zubereiten und auf die Äpfel verteilen.

Blech in den warmen Backofen stellen und den Teig nochmals gut aufgehen lassen.

Dann die Backtemperatur auf ca. 180° erhöhen und in Kuchen in ca. 20-30 Min. fertig backen.

Tipp Ich gebe alle Teigzutaten auf einmal in eine Küchenmaschine gebe zum Schluss 1/8Liter kalte Milch mit 1/8Liter heißem Wasser vermischt dazu und lasse den Teig gut durchkneten. Dann gebe ich den Teig in eine Glasschüssel, stelle ihn in die Mikrowelle und lasse ihn bei niedrigster Einstellung ca. 8 Min. gehen. Den Teig dann nach ca. 10 Min. aus der Mikrowelle nehmen und noch einmal auf der Arbeitsfläche gut durch kneten und auf das Backblech bringen.

### Hessischer Apfel Kuchen 3 Ei M

1 Ei. Öl

#### 1 Ei

70 g Butter

70 g Zucker

1 P. Vanillezucker

60 g Speisestärke

100 g Mehl

1 Msp. Backpulver

#### Belag

500 g Äpfel

1/4 l Schmand

#### 2 Eier, getrennt

75 g Zucker

40 g Speisestärke

Öl mit Ei schaumig rühren, die übrigen nach und nach zugeben. Den Teig in eine gefettete Springform 26 cm D. füllen und vorbacken.

Backzeit 15 Min. bei 180 Grad.

Äpfel schälen, in dünne Scheiben schneiden und den Boden damit belegen. Schmand mit Eigelb, Zucker und Speisestärke verrühren. Eiweiß steif schlagen, unterheben und auf die Äpfel streichen.

Backzeit weitere 45 Min. bei 180 Grad.

### Holsteiner Apfel Kuchen

Zutaten

125 g Blütenzarte Köllnflocken,

150 g Weizenmehl Type 550,

1/2 TL Jodsalz,

40 g Mandeln gemahlen,  
175 g Butter,  
6 Äpfel z.B. Boskop, Cox Orange,  
5 EL Aprikosenkonfitüre oder Zitronengelee,  
2 EL Puderzucker.

Butter und 2 EL Blütenzarte Köllnflocken für die Form. Zubereitung Blütenzarte Köllnflocken, Mehl, Salz, Mandeln sowie Butterflöckchen zu einem glatten Teig verkneten und diesen für ca. 30 min kühl stellen. Eine Springform Durchmesser 26 cm buttern, mit Blütenzarten Köllnflocken ausstreuen und mit dem Teig auskleiden. Dabei einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Äpfel waschen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Auf dem Teig verteilen und den Kuchen [im vorgeheizten Ofen](#) backen. Marmelade mit 2 EL Wasser unter Rühren erhitzen und den Kuchen damit bepinseln. Mit Puderzucker bestäubt servieren. Ergibt 16 Stücke. Ober /Unterhitze 190 C Umluft 170 C [Garzeit ca. 50 min](#) von Köllnflocken

### [Kartoffel Apfel Kuchen](#)

750 g Kartoffeln am besten mehlig kochend  
100 g Butter  
100 g Mehl  
4 Äpfel  
Salz  
Hagelzucker  
Butterschmalz zu ausbacken

### [Zubereitung](#)

Die Kartoffeln kochen und pellen, hiernach mit dem Kartoffelstampfer oder Presse, die Kartoffeln stampfen pressen .

Mit einer Prise Salz und jeweils der Hälfte vom Mehl und der Butter verkneten.

Nun Äpfel ausstechen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Jetzt wird der Butterschmalz in einer Pfanne erhitzt, jeweils ein Viertel des Teiges in die Pfanne geben, flachdrücken, mit einem Viertel der Apfelscheiben belegen, die Apfelscheiben in den Teig drücken.

Der Kartoffel Apfel Kuchen sollte dann auf beiden Seiten goldgelb gebacken werden.

Jetzt bestreicht man ihn mit der restlichen Butter und bestreut ihn mit dem Hagelzucker.

### [Krümelkuchen](#) [Apfelfüllung](#) 1 Ei

250 g Butter Margarine  
200 g Zucker

1 Tüte. Vanille Zucker  
1 Ei Größe M  
500 g Weizenmehl  
1 Tüte. Backpulver

dieser Reihenfolge nach einen Rührteig zubereiten, dabei aber nur 2/3 des Mehl Backin Gemischs unterrühren, die restliche Mehl Mischung dem Knethaken unterkneten. Die Hälfte des Streuselteiges auf einem gefetteten Backblech zum Boden andrücken, am Rand ca. ½ cm hochdrücken. An die offene Seite des Blechs als Rand einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen oder einen Backrahmen verwenden.

1 kg Äpfel  
waschen, vierteln, schälen, entkernen, klein schneiden. Mit  
1 El Wasser  
150 g Zucker  
30 g Butter  
1 Msp. Zimtpulver  
75 g Rosinen  
dünsten, erkalten lassen, Zucker abschmecken Die Apfelmasse gleichmäßig auf dem Teigboden verstreichen restliche Teigstreusel aufstreuen.  
Backzeit: Ober /Unterhitze: 180°C / Heißluft: 160°C / Gas: Stufe 2 3 /  
etwa 40 Minuten

## Leckerer Apfel Kuchen 4 Ei M

Zutaten  
Teig  
150 g Butter,  
180 g Zucker,  
2 P. Vanille Zucker,  
Salz,  
1 Zitrone,

4 Eier,

6 EL Milch,  
350 g Mehl,  
50 g Weizenkeime Reformhaus,  
1 P. Backpulver,  
2 -3 TL Zimt,  
Butter f. d. Form Belag  
6 mittelgroße Äpfel.

## Zubereitung

Butter und Zucker, Vanille Zucker, Salz und dem Saft 1/2 Zitrone schaumig rühren. Nach und nach die Eier und die Milch zufügen. Mehl und Backpulver mit Weizenkeimen und dem Zimt zu einer glatten Masse ver-

arbeiten und in eine gebutterte Springform geben. Äpfel schälen vierteln und Kerngehäuse herausschneiden. Die Apfelwölbungen der Länge nach mehrmals einschneiden und mit der Wölbung nach oben in den Teig drücken. Die Äpfel mit Zitronensaft beträufeln. Den Apfel Kuchen bei 200 Grad ca. 35 -40 min backen.

### Mais Kuchen mit Äpfel u Rosinen M

1 Rezept

90 g Maisgrieß; Polenta  
25 g Sehr feiner Grieß  
50 g Rosinen; in Wasser eingeweicht und abgetropft

500 ml Milch

50 ml Sahne

1 Prise/n Salz  
100 g Zucker  
30 g Butter  
1 Zitrone; die Schale  
4 Äpfel

NACH GESCHMACK ZUM BESTREUEN

Zimt  
Zucker

Milch, Salz, Zucker, Butter und abgeriebene Zitronenschale zusammen aufkochen. Mais und Grieß langsam einrühren und 20 min bei sehr schwacher Hitze unter häufigem Rühren simmern lassen. Rosinen und Sahne dazugeben und gut vermischen. Den Boden einer Springform von 24 cm Durchmesser mit Backpapier gut auskleiden, den Rand mit Butter bestreichen. Den Teig hineingeben. Apfelschnitze fein schneiden und den Teig damit belegen. Zimt und Zucker vermischen und über die Äpfel streuen. Den Kuchen in den auf 170 Grad

vorgeheizten Backofen geben und für ca. 45 min backen lassen

### Manor Apfel Kuchen

Kleeblattförmige Springform mit 26 cm Durchmesser  
300 g Mehl  
100 g Zucker

3 Eier

150 g Butter

Äpfel  
Zitrone

### 1 Becher Creme fraiche

20 g Vanille Zucker

Mehl, Zucker, 1 Ei, Butter, etwas Salz mischen und zu geschmeidigem Teig verkneten, im Kühlschrank ruhen lassen. Für Belag Äpfel schälen und ausstechen, gleichmäßig in Ringe schneiden, mit Zitrone beträufeln. Zwei Drittel des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, dann in der Springform auslegen. Boden anpieksen und vom restlichen Teig einen Rand formen. Dicht mit Apfelringen belegen, mit 3 El zerlassener Butter bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 35 min vorbacken.

Inzwischen Belag aus Creme fraiche mit 2 Eiern, 2 El Zucker, 20 g Vanille Zucker verrühren. Auf dem Belag verteilen und 10 min weiterbacken, bis die Masse gestockt ist.

## Omas Apfel Kuchen I 5 Ei

### Für den Rührteig

250 g weiche Butter  
200 g Zucker  
1 P. Vanille Zucker  
½ Fläschchen Butter Vanille Aroma  
1/2 TL gern. Zimt  
Salz

### 5 Eier

350 g Mehl  
2 gestr. TL Backpulver  
1 ¼ kg Äpfel

### Für den Guss

200 g Puderzucker  
3 El Zitronensaft  
etwas Wasser

### Zubereitung

Butter geschmeidig rühren, nach und nach Zucker, Vanille Zucker Aroma, Zimt und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Die Eier nach und nach unterrühren jedes Ei etwa 1/2 Minute. Mehl und Backpulver mischen, sieben, portionsweise unterrühren.

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, achtern, quer in dünne Scheiben schneiden unter den Teig heben. Den Teig auf ein gefettetes, bemehltes Backblech geben und glattstreichen.

Backzeit Ober /Unterhitze 180 °C vorgeheizt

Heißluft 160 °C nicht vorgeh.

etwa 30- 35 min backen.

Für den Guss den Puderzucker sieben, mit Zitronensaft und Wasser glattrühren, so dass eine dickflüssige Masse entsteht. Sofort nach dem Backen den Guss mit einem Teelöffel auf dem Gebäck verteilen besprenkeln .

### Omas Apfel Kuchen II 5 Ei

250 g Butter

250 g Zucker

5 Eier

1 Pack. Vanille Zucker

350 g Mehl

1 Pack. Backpulver

2 Kilo Äpfel, geschält, entkernt und in Spalten geschnitten

Puderzuckerguss

Butter mit Vanille Zucker, Zucker und Eiern schaumig rühren. Mehl sieben und mit Backpulver vermischen und dazugeben. Dann die Äpfelspalten unter den Teig heben. Diese Mischung auf ein gefettetes Backblech geben und bei 200 - 220 Grad im Ofen 30 min backen lassen. In der Zwischenzeit den Puderzuckerguss anrühren und diesen dann auf den noch heißen !!!! Kuchen geben und auskühlen lassen. Später in Rauten schneiden. Wer will kann dazu noch geschlagene Sahne servieren.

### Omas Schlupf Kuchen 2 Ei

Zutatenangaben ausgelegt für 12 Portionen

2 Ei

0,5 Tasse/n Zucker

1 Tasse/n Mehl

1 TL Backpulver

6 EL Öl

2 Pck. Vanille Zucker

1 kg Äpfel

Butter zum Beträufeln  
Zucker zum Bestreuen

### Zubereitung

Die Äpfel schälen und ohne Kerngehäuse in grobe Stücke schneiden. Eier, Zucker zu einer dicken, cremigen Masse aufschlagen. Das mit dem Backpulver gesiebte Mehl nach und nach vorsichtig unterziehen. Ganz zum Schluss das Öl schnell und kräftig unterschlagen und die dickflüssige Masse in eine gefettete Springform schütten. Die Apfelstücke so darauf verteilen, dass vom Teig nichts mehr zu sehen ist. Vanille Zucker darüber streuen und den Kuchen

in dem vorgeheizten Ofen bei ca. 180 C etwa 45 Min. backen.

Der Kuchen ist fertig, wenn die zwischen den Apfelstücken hervor "geschlüpften" Teigspitzen goldbraun sind. Mit zerlassener Butter beträufeln und mit Zucker bestreuen. Statt Äpfel kann man jedes Obst verwenden, auch aus Konserven.

Zubereitungszeit 20 min  
Schwierigkeitsgrad simpel

### Pfannkuchen 4 Ei M

200 g Mehl,  
4 Ei Zucker,  
200 g kernige Haferflocken,

½ Ltr. Milch,

4 Eier,

Prise Salz,  
Butter,  
500 g Apfelstückchen,

Den Herd mit Backblech hoher Rand auf 225C vorheizen, Mehl, Hafer, Milch, Salz und Zucker glattrühren, das heiße Backblech fetten und Apfelstückchen auffüllen, den Teig darübergießen und glattstreichen,

15-20 min backen.

### Pfannkuchen mit Äpfeln 4 Ei M

Zutaten für 4 Portionen



150 g Mehl  
1 Päckchen Soßenpulver " Vanille-Geschmack" für 1/4 l  
4 Eier Gr. M

¼ l Milch

1 Prise Salz  
3 mittelgroße Äpfel z. B. Elstar oder Ingrid Marie  
4 EL Öl  
4 EL Apfelsaft  
1 TL Zucker

75 g Creme fraiche

2 EL geröstete Mandeln  
Puderzucker zum Bestreuen

## Zubereitung

1. Mehl, Soßenpulver, Eier, Milch und Salz zu einem glatten Teig verrühren. 30 Minuten quellen lassen.

2. Äpfel schälen und Kerngehäuse herausstechen. Äpfel in dünne Scheiben schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. 1/4 der Apfelscheiben in die Pfanne geben, 1/4 des Teiges zufügen. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldgelb backen. Pfannkuchen warm stellen. Restlichen Teig ebenso backen

3. Saft und Zucker erwärmen, über die Pfannkuchen gießen. Je 1 Klecks Creme fraiche auf die Pfannkuchen geben. Mandeln und Puderzucker darüber streuen,

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Pro Portion ca. 560 kcal E 16 g, F 29 g, KH 51 g

Mini Nr. 45/03

## Russischer Apfel Kuchen 4 Ei

250 g Margarine  
250 g Zucker

4 Eier

1 Vanillezucker  
250 g Mehl  
1 TL Zimt  
1 1/2 EL Kakao  
1 Backpulver

3- 4 Äpfel

40 -50 Min backen auf 175°C

Russischer Apfelkuchen 3 Ei M

1 Kuchen

### Rührteig

200 g Margarine

200 g Zucker

3 Ei

1 TL Zimt

2 TL Kakao

1 Tafel Schokolade, geraspelt

1 Tüte Vanillezucker

300 g Mehl

1/2 Tüte Backpulver

500 g Äpfel, dünne Scheiben

Rührteig herstellen, Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden und unter den Rührteig heben. In eine gefettete Springform füllen und bei 190 Grad 50 bis 60 min backen.

Den fertigen Kuchen kann man mit einem Guss überziehen.

Statt Äpfel kann man auch Mandarinen, Pfirsiche oder Aprikosen verwenden.

Saftiger Apfel Buttermilch 3 Ei M

### Streusel-Kuchen

4 Tassen Mehl

2 Tassen Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

1 Päckchen Backpulver

2 Tassen Buttermilch

3 Eier

### Zubereitung

Eier mit Zucker verrühren und Vanillezucker, Buttermilch und Mehl mit Backpulver nach und nach verrühren. Auf ein Backblech geben. Äpfel in Scheiben schneiden und auf den etwas flüssigen Teig stecken.

## Zutaten Streusel

250 g Mehl

125 g Butter

125 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

## Zubereitung

Zusammen vermengen, und dann auf den Teig mit den Äpfeln geben. Bei 175 ° Grad Umluft 20 bis 25 Minuten backen.

## Saftiger Apfel Kuchen 4 Ei

Für ca. 18 Stücke

200 g Butter/Margarine

175 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

## 4 Eier

400 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Apfel ca. 200 g

200 g Zucchini

Saft von 1/2 Zitrone

150 g Puderzucker

3 4 Ei Apfelsaft

einige kleine Apfelscheiben zum Verziern

Fett und Paniermehl für die Form

1. Fett mit Zucker und Vanille Zucker cremig rühren. Eier nach und nach dazugeben. Mehl und Backpulver mischen, unter die Fett Ei Masse rühren. Den Apfel , entkernen und mit Zucchini grob raspeln. Mit Zitronensaft beträufeln und unter den Teig heben.

2. Teig in einer gefetteten und mit Paniermehl ausgestreuten Kastenform ca. 30 cm lang glatt streichen.

Im vorgeheizten Ofen E Herd 175°C; Umluft 150°C; Gas Stufe 2 ca 60 min backen. Circa 10 min abkühlen, stürzen und auskühlen lassen.

3. Puderzucker und Apfelsaft glatt verrühren. Den Guss gleich mäßig auf den Kuchen verteilt und trocknen lassen. Mit klein Apfelscheiben verzieren. Arbeitszeit ca. 30 min

Backzeit ca. 1 Stunde

Wartezeit ca. 1 Stunde

Nährwert pro Stück ca. 1090 kJ/ 260 kcal, E 4 g, F 11 g, KH 36 g

Vida Nr. 41/03

## Streusel Kuchen mit Apfelmus 1 Ei M

### APFELMUS

1 Kilo Apfel

1 Prise/n Gemahlene Nelken

1/4 Tl. Zimtpulver

1/4 Zitrone; die Schale

6 El. Zucker

8 El. Wasser

### HEFETEIG

200 g Mehl

15 g Hefe

4 El. Lauwarme Milch

30 g Zerlassene Butter

20 g Zucker

1 Ei

1 Prise/n Salz

### Streusel

175 g Mehl

100 g Zerlassene Butter

100 g Zucker

1 Tl. Zimt

Backen nach Großmutterart

1. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Äpfel würfeln. Mit Gewürzen, Zucker und dem Wasser in einen Topf geben

und bei mittlerer Hitze zugedeckt in ca. 20 min weich kochen.  
Die Äpfel mit dem Pürierstab fein pürieren und abkühlen lassen.

2. Aus den Teigzutaten einen Hefeteig zubereiten.

3. Für die Streusel Mehl in eine Schüssel sieben. Butter, Zucker und Zimt hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu

Streusel verarbeiten.

Backform 30 cm Ø einfetten. Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in die Form legen und einen Rand formen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Apfelmus einfüllen, glattstreichen und mit Streusel bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad mittlere Schiene 55 -60 Min. backen. Sollte der Kuchen zu schnell bräunen, Oberfläche mit Alufolie abdecken.

### Versunkener Apfel Kuchen 3 Ei M

125 g Butter,  
125 g Zucker,

3 Eier,

3 Ei Milch,

Zitronensaft,  
200 g Mehl,  
1/2 Pack. Backpulver,  
500 g Äpfel

Butter, Zucker, Eier, Milch und etwas Zitronensaft schaumig schlagen.  
Backpulver

und Mehl mischen und unter die Masse heben.

Diesen Rührteig in eine gefettete Springform füllen.

Die Äpfel schälen, vierteln, die Rückenseite mit einem Messer ein paar Mal einschneiden und auf den Teig legen Wölbung nach oben .

Temperatur 180 - 200°

Backzeit 35 - 40 min

### Versunkener Apfel Kuchen I 3 Ei M

200 g Margarine,  
200 g Zucker,  
1 Päckchen Vanille Zucker,

3 Eier,

300 g Mehl,  
3 Teelöffel Backpulver,

3 El. Milch,

500 g Äpfel,  
100 g Puderzucker,  
2 El. Zitronensaft

### Zubereitung

Margarine, Zucker, Vanille Zucker und Eier schaumig rühren.  
Mehl, Backpulver und Milch dazugeben und einen glatten Teig rühren. In eine gefettete mit Semmelbröseln ausgestreute Springform geben.  
Äpfel schälen und halbieren. Das Kerngehäuse entfernen und die gewölbte Oberfläche fächerartig einschneiden. Die Äpfel auf den Teig setzen und bei **175- 200 Grad ca. 50 bis 60 min backen.**  
Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und den Kuchen damit bestreuen.

### Versunkener Apfel Kuchen II 3 Ei

100 g. Butter  
100- 125 g. Zucker

#### 3 Eier

1 Prise Salz  
200 g. Mehl  
1 gestr. Tl. Backpulver  
500 g. Äpfel

Erstelle einen Rührteig, Äpfel einschneiden und oben auf den Teig legen.

**Backzeit 30- 40 min.**

Backtemp. 180° -200° C

### Waldmeister Apfel Kuchen 3 Ei

#### Rührteig

150 g Butter,  
100 g Zucker,  
1 Pr. Salz,  
½ F Zitronen-Aroma, = 1 El abgerieben Zitronenschale

#### 3 Eier,

300 g Mehl,  
2 gestr. Tl Backpulver,  
150 ml Waldmeistersirup,

### Für den Belag

8 mg ?? Äpfel ca 1,5 kg  
350 ml Waldmeistersirup  
4-5 El Zitronensaft

### Für den Guss

500 ml Flüssigkeit Waldmeistersud und Wasser  
2 Tüte Tortenguss klar  
1-2 El Zucker

Einen Rührteig bereiten. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und

im vorgeheizten Backofen bei 200° C etwa 20 Min. backen.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen, einen Backrahmen darum stellen. Für den Belag die Äpfel schälen und mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen, Äpfel in etwa 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden. Sirup, Apfelscheiben und Zitronensaft portionsweise in einem breiten Topf zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze zugedeckt 5-10 Min. dünsten. Apfelringe mit einem Schaumlöffel herausnehmen, in einem Sieb abtropfen lassen, den Waldmeistersud dabei auffangen und mit Wasser auf 500 ml auffüllen. Apfelringe auf dem Kuchen verteilen, erkalten lassen. Für den Guss aus Tortengusspulver, Zucker dem aufgefangenen Sud und Wasser nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten. Guss von der Mitte aus gleichmäßig

### Westfälischer Apfel Kuchen 4 Ei M

50 g geriebene Mandeln  
750 g Äpfel  
200 g Mehl  
2 gestr. Tl Backpulver  
150 g Butter  
100 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
abgeriebene Schale einer Zitrone

4 Eier

4 El Milch

10 g Butter zum Bestreichen  
1 gehäufte El Zucker zum Bestreuen

### Zubereitung

Äpfel schälen entkernen und in Spalten schneiden. Mehl und Backpulver sieben. Butter, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale nach und nach

unterschlagen. Löffelweise Mehl und Mandeln unter den Teig mischen. Den Teig in eine gefettete Springform füllen, die Äpfel darauf verteilen. Backzeit Ober /Unterhitze 200 °C vorgeheizt Heißluft 180 °C nicht vorgeh.

etwa 40 min backen.

Den Kuchen herausnehmen, mit zerlassener Butter bepinseln und mit Zucker bestreuen.

## Diabetiker

### Apfel Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 16 Stücke:

Für den Teig:

4 Eier,  
240 g Weizenvollkornmehl,  
120 g Weizenmehl,  
300 g Magerquark,  
2 gestrichene TL Backpulver,  
100 g gemahlene Haselnüsse,  
1 TL Süßstoff,  
1 TL Zimt,  
1/4 TL Kardamom,  
1 TL Sonnenblumenöl zum Einfetten

Für den Belag:

600 g Äpfel,  
150 g Naturjogurt,  
150 g Schmant,  
1 TL Süßstoff

Zubereitungszeit: etwa 60 Minuten

Eier trennen. Mehl, Quark, 2 Eigelbe, Backpulver, Haselnüsse und Gewürze zu einem Teig verkneten.

Den Teig auf dem eingefetteten Backblech ausrollen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, in Scheiben schneiden und den Teig damit belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Umluft 150 °C, Gas Stufe 3 etwa 15 Minuten backen.



In der Zwischenzeit restliches Eigelb, Jogurt, Schmant und Süßstoff verquirlen. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Die Masse über die Äpfel verteilen und weitere 10 Minuten bei 160 °C Umluft 140 °C, Gas Stufe 2 backen.

**1 Stück enthält:**

199 Kilokalorien/

833 Kilojoule

8 g Eiweiß

9 g Fett

20 g Kohlenhydrate

3 g Ballaststoffe

**1,5 BE**

**Apfel Kuchen Alter Art 1 Ei M**

16 Stücke

700 g Äpfel

100 g Magerquark

200 g Weizenmehl Type 1050

1/2 TL Backpulver

**1 Ei** ca. 50 g

80 g Margarine

100 g Schlagsahne

60 g Fruchtzucker

1/2 TL Süßstoff

1/2 TL Zimt

1 TL Margarine für die Form

Geben Sie alle für den Mürbeteig auf eine Arbeitsplatte, und verkneten Sie das Ganze. Anschließend wird der Teig kühl gestellt. Fetten Sie nun eine Springform leicht ein, und legen Sie sie mit dem Teig aus. Dann den Boden mit der Gabel einstechen. Danach werden die Äpfel geschält, entkernt und geachtelt. Ritzen Sie die Oberfläche mehrmals mit dem Messer ein, und verteilen Sie die Äpfel gleichmäßig auf dem Boden. Zum Schluss den Magerquark mit dem Ei, der Sahne und dem Zimt gut durchrühren, je nach Geschmack mit Süßstoff abschmecken und über den Kuchen gießen. Bei 200 °C ca. 35 - 40 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Anstatt Fruchtzucker kann auch Haushaltszucker genommen werden.

**Pro Stück ca.** kcal 155 / 609 kJ

18 g KH - 2 g Ballastst. - **1,5 BE ca.** - 7 g Fett - 3 g GFS - 3 g EUFS - 1 g

MUFS - 27 mg Cholest. - 3 g Eiweiß

## Apfel Mohn Kuchen 4 Ei

mit Diabetiker - Süße zubereitet

Zutaten für 12 Portionen

4 Eier, getrennt  
100 g Süßstoff Diabetiker-Süße  
100 g Mehl Vollkornmehl  
120 g Mohn, gemahlen  
2 große Äpfel  
1 Zitronen - Schale und Saft  
Zimt  
Vanillezucker  
1 TL Backpulver

Zubereitung

Eiklar zu Schnee schlagen. Dotter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Äpfel grob reiben und mit Zitronenschale, Zitronensaft und Zimt abschmecken. Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit Mohn, Äpfeln und Schnee unter die Dottermasse heben. Auf ein Blech geben und bei 180 Grad ca. 40 - 45 Minuten backen.

27.5.04 Ir Amely CK

## Apfel Schmant Kuchen 2 Ei M

Zutaten für 14 Stücke:

Für den Teig:

150 g Magerquark,  
60 g Fruchtzucker,  
1 Prise Salz,  
75 ml Sonnenblumenöl,  
300 g Weizenmehl Type 1050,  
1 Päckchen Backpulver,  
1/2 TL Sonnenblumenöl zum Einfetten

Für die Füllung:

700 g Äpfel,  
1 EL Zitronensaft,  
2 Eier,  
150 g saure Sahne,  
200 g Schmant,  
1 TL Süßstoff,  
1 TL Zimt

Zubereitungszeit: etwa 90 Minuten

Quark, Fruchtzucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgerätes verrühren. Das Öl nach und nach zugeben und verrühren. Mehl und Backpulver mischen, die Hälfte über die Quarkmasse sieben und mit den Quirlen des Handrührgerätes unterrühren. Die zweite Hälfte des Mehls mit den Knethaken unterarbeiten, bis der Teig glatt ist.

Den Teig zu einer Kugel formen, in der Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Backblech mit Öl bepinseln, den Teig dünn ausrollen und das Blech damit belegen.

Äpfel waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Den Teigboden mit den Apfelschnitzen belegen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft 180 °C, Gas Stufe 3 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Eier trennen. Sahne, Schmant, Süßstoff, Zimt und Eiweiß verrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Schmantmasse heben.

Nach 20 Minuten Backzeit die Masse auf die Äpfel streichen und noch weitere 10 bis 15 Minuten backen.

**1 Stück enthält:**

236 Kilokalorien/  
988 Kilojoule  
5 g Eiweiß  
12 g Fett  
26 g Kohlenhydrate davon 4 g Fruchtzucker  
2 g Ballaststoffe **12 BE**

**Apfel Streusel Kuchen 1 Ei**

Für 14 Stücke  
250 Butter oder Diätmargarine  
3 Stück Schneekoppe Zwieback  
200 g feines Weizenvollkornmehl  
250 g Weizenmehl  
50 g gemahlene Mandeln  
1 Päckchen Backpulver  
150 g Schneekoppe Fruchtzucker  
1/2 TL Schneekoppe flüssige Süßkraft

1 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone  
1 Prise Schneekoppe Meersalz mit Jod und Fluor  
2 TL Zimtpulver,

1 Ei

750 g Apfel,  
2-3 EL Zitronensaft  
1 EL Mandelstifte  
50 g Schneekoppe Aprikosenkonfitüre zum Bestreichen

Zubereitungszeit 90 Minuten

1. Fett schmelzen und etwas abkühlen lassen. Zwieback fein zerkrümeln. Beide Mehlsorten, Mandeln, Backpulver, Fruchtzucker, flüssige Süßkraft, Zitronenschale, Salz und Zimt mischen. Flüssiges Fett und Ei dazugeben und die Zutaten zu Streuseln verarbeiten.

2. Eine Springform 28 Zentimeter Durchmesser mit Backpapier auslegen. Ofen auf 200 °C Umluft 175 °C, Gas Stufe 3 vorheizen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und die Viertel in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

3. Die Hälfte der Krümel in die Form drücken. Mit den Zwiebackbröseln bestreuen. Äpfel, die restlichen Streusel und die Mandelstifte darüber streuen. Etwa 45 Minuten backen. Konfitüre mit 4 Esslöffeln Wasser aufkochen und den Kuchen damit bestreichen.

Pro Stück  
1480/354 kJ/kcal  
5 g Eiweiß  
18 g Fett  
38 g Kohlenhydrate  
4 g Ballaststoffe  
3,5 BE

Verwenden Sie für diesen Kuchen eine säuerlich Apfelsorte. Gut eignet sich z. B. Boskop.

Apfeldatschi vom Blech 2 Ei M  
glutenfrei

100 g Maismehl  
100 g Maisstärke  
30 g Fruchtzucker  
1/2 Pk. Hefe Maistaler

150 g Maisgrieß

2 Eier

6 El Crème fraîche

Salz

Pfeffer

2 El Petersilie; gehackt

200 ml ; Wasser

: Aus Maisgrieß, Eier, Salz, Pfeffer, Crème fraîche und Petersilie einen Teig kneten, 5 Minuten quellen lassen. Kleine Klöße formen, flachdrücken. Im Öl in der Pfanne knusprig braten.

Schwedischer Apfel Kuchen 1 Ei M

für Diabetiker geeignet

Zutaten für 12 Portionen

150 g Mehl

10 g Backpulver

1 Prise Salz

75 g Quark Magerquark

30 g Öl

1 Eier

½ TL Süßstoff, flüssiger

800 g Äpfel, saure

100 g saure Sahne

Zimt

Süßstoff, flüssiger

### Zubereitung

Quark-Öl-Teig mit flüssigem Süßstoff bereiten und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben. Äpfel geschnitten darauf legen. Saure Sahne mit Zimt/Süßstoff mischen und auf den Kuchen tupfen.

25 - 30 Min. bei 200 °C backen

Pro Stück Kuchen 1 BE

1.4.03 baghira555 CK

## Marzipan

### Altdeutscher Apfel Kuchen 4 Ei M

1 kg säuerliche Äpfel,  
Saft einer Zitrone,  
100 g Marzipanrohmasse,  
100 g Zucker,  
1 Vanillezucker,  
1 Prise Salz,  
100 g Butter,

4 Eier,

4 Ei Sahne,  
1/2 Backpulver,  
200 g Mehl,  
80 g Kokosraspel,  
etwas Puderzucker

Äpfel schälen, vierteln. Kerngehäuse entfernen, Früchte an der Außenseite mehrmals einschneiden, mit Zitronensaft beträufeln.

Marzipanrohmasse mit Zucker, Vanillezucker und Salz verkneten. Butter, Eier und Sahne hinzufügen. Schaumig schlagen.

Backpulver, Mehl dazusieben, unterrühren. Springform fetten, Teig einfüllen.

Äpfel mit der geritzten Seite nach oben einsetzen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180° C 45 min backen.

Die Kokosraspeln 10 min VOR Ende der Backzeit aufstreuen, fertig backen. Abkühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben.

### Apfel Marzipankuchen 3 Ei

Zutaten für 12 Portionen  
250 g Mehl 550, Weizenmehl  
1 TL, gestr. Backpulver  
75 g Zucker  
3 Eier  
225 g Butter  
75 g Mandeln, gemahlen  
½ TL, gestr. Zimt  
1 Msp. Vanilleschoten, das Mark  
½ kg Äpfel  
200 g Marzipan - Rohmasse

75 g Puderzucker

#### Zubereitung

150 g Weizenmehl, 1/2 gestr. TL Backpulver mischen mit dem Zucker, 1 Eigelb, 75g gemahlenden Mandeln und 100g kalte kleingewürfelte Butter schnell zu einem Teig verarbeiten. 3/5 des Teiges zum Belegen des Bodens einer gefetteten 26er Springform ausrollen, mit den restlichen Teig einen 2 cm hohen Rand formen.

Die feingeschnittene Marzipanrohmasse mit 125g weicher Butter verrühren. Das Vanillemark, 75 g Puderzucker, 2 Eier und 1 Eiweiß unterrühren. 100g Mehl, gemischt mit 1 gestr. TL Backpulver, esslöffelweise unter die Mischung rühren. Die geschälten und in Spalten geschnittenen Äpfel unterheben und die Masse in die Springform einfüllen, glatt streichen und auf der mittleren Schiene bei 160 °C Umluft ca. 45-55 min. backen.

20.9.02 Dirkfenske

CK

#### Apfel Beeren Kuchen 5 Ei M

##### Zutaten für 24 Portionen

125 g Margarine

100 g Zucker

½ Pkt. Aroma Bourbon Vanille-Aroma

1 Prise Salz

3 Eier

125 g Mehl Weizenmehl

2 TL Backpulver

75 g Mandeln, gehobelt

Für den Belag:

700 g Äpfel

150 g Johannisbeeren, rote

150 g Brombeeren

Für den Guss:

300 g Crème fraîche

200 g Marzipan - Rohmasse

2 Eier

2 TL Speisestärke

Puderzucker

#### Zubereitung

Margarine und Zucker schaumig rühren, Vanille, Salz und Eier nach und nach dazugeben. Das Mehl und das Backpulver mischen und unterheben. Die Mandeln etwas zerkleinern und dazugeben. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und auf dem Teig verteilen. Bei 170-200° ca. 20 Minuten backen.

Brombeeren und Johannisbeeren waschen und abtropfen lassen, die Johannisbeeren von den Rispen streifen. Die Beeren auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen.

Crème fraîche und Marzipan mit dem Handrührgerät glatt rühren, dann die restlichen Zutaten unterrühren. Guss auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen, mit Mandeln bestreuen. Bei gleicher Temperatur wie vorher ca. 30 Minuten backen. Erkaltenen Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

14.11.02 Küchenfee007

CK

### Apfel Kuchen mit Karamellsauce 2 Ei Mar

Rezept für eine Springform mit 28 cm Ø

Teig

200 g Butter

100 g Zucker

#### 2 Eier

300 g Mehl

Butter für die Form

#### Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker nicht zu schaumig verrühren und die Eier langsam begeben. Das Mehl nach und nach unterarbeiten. Den entstandenen Teig in Folie einwickeln und im Kühlschrank ca. 2 Stunden ruhen lassen.

Die Springform mit Butter bestreichen und den Teig, ca. 5 mm dick ausgerollt, flach hineinlegen.

#### Füllung

1 kg Boskop Äpfel

1 Zitrone Saft davon

1 Zitrone unbehandelte, abgeriebene Schale davon

100 g Walnusskerne, grob gehackt

#### 4 cl Calvados

1 Vanilleschote ausgekratztes Mark davon

1 Msp. Zimtpulver

60 g Zucker

60 g Marzipan

#### Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und blättrig schneiden. Mit Zitronensaft und schale, Walnüssen, Calvados, Vanillemark, Zimt und Zucker vermengen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Das Marzipan grob über die Apfelmasse reiben.

#### Haube

100 g Butter



100 g Puderzucker

### 3 Ei trennen

1 Vanilleschote ausgekratztes Mark davon

1 Prise Salz

60 g Zucker

100 g Mehl

### 2 Ei Milch

### Zubereitung

Die Butter mit dem Puderzucker sehr schaumig aufschlagen. Die Eigelbe nach und nach zugeben und weiterschlagen. Das Vanillemark zufügen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und dem Zucker steifschlagen. Die Hälfte von dem Eiweiß mit dem Mehl und der Milch zur Grundmasse geben und gut vermengen, das restliche Eiweiß vorsichtig unterheben. Die Masse auf den Äpfeln gleichmäßig verteilen und

im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 1 ¼ Stunden backen.

Der Apfel Kuchen kann sowohl warm als auch im ausgekühlten Zustand mit der Karamellsauce serviert werden.

### Karamellsauce

125 g Zucker

180 ml Sahne

6 cl Winterapfellikör

### Zubereitung

Den Zucker in einer großen Pfanne karamellisieren lassen und mit der kochenden Sahne aufgießen, gut einkochen lassen. Mit dem Winterapfellikör abschmecken und zu dem mit Puderzucker bestäubten Apfel Kuchen servieren.

### Apfel Kuchen mit Marzipan 1 Ei M

TEIG:

150 g Fett,

1 Ei,

100 g Zucker,

350 g Mehl,

1/2 Päckchen Backpulver

MÜRBETEIG herstellen, auf ein BLECH ausrollen.

## BELAG:

Äpfel schnitzeln in kleine Stücke schneiden, auf dem Teig verteilen.

1/4 Liter Sahne,

150 g Creme fraiche,

3 Eier,

knapp 100 g Zucker,

1 Päckchen Marzipan 200 g

Alles pürieren und vermengen.

Bei 175 Grad ca. 45 bis 60 Minuten backen.

Apfel Kuchen mit Marzipan 3 Ei M

## Für den Rührteig

100 g weiche Butter

80 g Zucker

1 P. Vanille Zucker

Salz

100 g Marzipan Rohmasse

3 Eier

150 g Weizenmehl

50 g Speisestärke

2 gestr. TL Backpulver

4 Ei Schlagsahne

## Für den Belag

800 g Äpfel

1 1/2 El Zucker

1 TL gem. Zimt

## Zubereitung

Für den Teig die Butter mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille Zucker, Salz und zerbröckeltes Marzipan unterrühren, solange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Die Eier nach und nach unterrühren jedes Ei etwa ½ Minute . Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sie-

ben, abwechselnd portionsweise mit der Sahne auf mittlerer Stufe unter-  
rühren. Den Teig in eine gefettete Springform 26 cm füllen.

Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen. Die Rundungen jeder Hälfte mit  
einer spitzen Gabel einritzen. Den restlichen Zucker mit Zimt mischen. Die  
Apfelhälften darin wälzen, kreisförmig in den Teig drücken.

Backzeit Ober /Unterhitze 180 °C vorgeheizt

Heißluft 160 °C nicht vorgeh.

etwa 45 min backen.

## Apfel Kuchen mit Marzipan Guss 6 Ei

Zutaten für 12 Portionen

200 g Butter

175 g Zucker

4 Eier

1 Zitronen, Saft und Schale

1 Pck. Salz

375 g Mehl

2 TL Backpulver

1200 g Äpfel

Für den Guss:

2 Eier

200 g Marzipan - Rohmasse

200 ml Sahne

1 Pck. Puddingpulver, Mandelgeschmack o Vanille

100 g Mandeln, gehackte

Zum Bestreichen:

100 g Puderzucker

4 cl Calvados, o Apfelsaft

### Zubereitung

Einen Rührteig zubereiten, Äpfel schälen und blättrig schneiden, mit der  
Zitrone beträufeln.

Eine Springform fetten und bemehlen. Teig in die Form geben, Äpfel auf  
dem Teig verteilen.

Eier trennen, Marzipan mit dem Eigelb glatt rühren, Sahne zugießen, Pud-  
dingpulver mit Mandeln zufügen und untermengen. Den Guss auf die Äpfel  
gießen.

Im vorgeheiztem Backrohr 175° Grad/ca. 50 Min. backen. Auskühlen las-  
sen.

Calvados mit Puderzucker verrühren und über den Kuchen geben.

## Apfel Kuchen mit Marzipanhaube 1 Ei + 1 Eigelb

### Teig

200 g Mehl  
210 g Zucker  
210 g kalte Butter  
Salz

### 1 Eigelb

600 g süßsaure Äpfel  
125 ml Apfelsaft  
2 - 3 El Vanillepuddingpulver  
50 g Rosinen  
200 g Marzipanrohmasse

### 1 Ei

50 g Aprikosenkonfitüre  
1 - 2 El Hagelzucker

### Zubereitung

Das Mehl, 60 g Zucker, 1 Prise Salz, Eigelb und die Butter in Würfeln in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes schnell zu einem geschmeidigen Mürbeteig verarbeiten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Min. in den Kühlschrank legen.

**Den Backofen auf 200° C vorheizen.** Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Kreis mit  $\varnothing$  30 cm ausrollen. Eine Springform  $\varnothing$  26 cm fetten, mit dem Teig auskleiden und dabei einen Rand von 2 - 3 cm hochziehen. Diesen zum Verzieren an der oberen Kante mit einer Gabel rundum vorsichtig eindrücken. Den Teigboden mit Backpapier ca. **15 - 20 Min. vorbacken.**

Die Temperatur auf 220° C erhöhen. Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten teilen. Den Saft mit 100 g Zucker aufkochen lassen. Das Puddingpulver mit kaltem Wasser anrühren, unter den Saft ziehen. Die Rosinen und Apfelspalten hinzufügen, in ca. 3 - 5 Min. weich dünsten. Masse etwas abkühlen lassen, auf den vorgebackenen Kuchenboden geben.

Für die Haube Marzipan mit Ei und dem übrigen Zucker glatt rühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in Form eines Gitters auf die Apfelmasse spritzen. Den Kuchen im Ofen **10 - 12 min backen.** Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Aprikosenkonfitüre erwärmen, mit einem Pinsel auf den Kuchen streichen und mit Hagelzucker bestreuen.

## Apfel Kuchen mit Streuseln I 2 Ei M

Für 12 Stücke:

### 2 Eier

300 g Mehl  
2 TI Backpulver  
135 g Zucker  
1 Prise Salz  
120 g Halbfettmargarine

### Für den Belag :

60 Marzipan-Rohmasse  
2 EI Puderzucker

### 125ml fettarme Milch

### 150 g Magerquark

2 Tropfen Bittermandel-Aroma  
4 EI Stärkemehl  
flüssiger Süßstoff  
750 g Äpfel  
1 TI Zimtpulver

1. **1 Ei trennen.** 180 g Mehl mit 0,5 Teelöffel Backpulver, 70 g Zucker und Salz mischen. 80 g Margarine und Eigelb zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen. Teig ausrollen und Boden und Rand einer mit Back-Folie ausgelegten Springform & 28 cm damit belegen.
2. Für den Belag Marzipan, Puderzucker, 2 Teelöffel Margarine und Milch cremig rühren. Magerquark, übriges Ei, Eiweiß und Bittermandel-Aroma zufügen, mit Stärkemehl und restlichem Backpulver unterrühren und mit Süßstoff abschmecken. Äpfel in kleine Würfel schneiden, unter die Marzipan-Quark-Masse ziehen und in die Springform geben.
3. Restliches Mehl, Margarine, Zucker und Zimt zu Streuseln kneten und auf der Apfel-Masse verteilen. Kuchen im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180 Grad Gas: Stufe 2 ca. 50 ... Minuten backen.  
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
Kühlzeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 50 Minuten

Pro Stück: 4,5 Points

## Apfel Makronen Kuchen 4 Ei

. 12 STÜCKE  
4- 5 Äpfel ca. 1 kg  
Saft von 1 Zitrone  
400 g Marzipan Rohmasse  
200 g Butter/Margarine  
200 g + 70 g Zucker  
1 Päckchen Vanille Zucker  
1 Prise Salz

#### 4 Eier

150 g Mehl  
50 g Speisestärke  
1/2 Päckchen Backpulver  
2 3 Ei Rum  
50 g gemahlene Mandeln  
1 Ei Puderzucker

#### Zubereitung

Äpfel schälen und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen.  
2 Äpfel in dicke Ringe schneiden, Rest grob würfeln. Zitronensaft und 1/8 l Wasser mischen. Apfelringe und stücke ins Zitronenwasser legen.

50 g Marzipan würfeln. Marzipan, Fett, 200 g Zucker, Vanille Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. 3 Eier unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen. Abwechselnd mit Rum unterrühren. Apfelstücke und ringe abtropfen lassen, gut trockentupfen. Apfelstücke unter den Teig heben.

Teig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Springform 26 cm geben. Apfelringe darauf verteilen und leicht eindrücken.

Im vorgeheizten Backofen E Herd 175 °C / Umluft 150 °C / Gas Stufe 2  
ca. 1 Stunde backen.

350 g Marzipan würfeln. Marzipan, Mandeln,  
1 Ei und

70 g Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes glatt verrühren.  
In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Ca. 20 min vor Backzeitende Marzipan Rosetten auf den Kuchen spritzten.  
Bei gleicher Temperatur zu Ende backen. Kuchen auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std. ohne Wartezeit .

Pro Stück ca. 410 kcal/1720 kl. E 6 g, F20 g, KH 50 g

#### Apfel Marzipan Blech Kuchen 3 Ei

200 g Zucker  
200 g Feine Marzipan Rohmasse  
200 g Butter  
1 TI Zimt

### 3 Eier

200 g Mehl  
200 g gem. Haselnüsse  
1 Prise Jodsalz  
1/2 Btl. Citro back ODER 0,5 Zitronen Abrieb

### Für den Belag

1,5 kg säuerliche Äpfel z.B. Boskop  
2 El Zitronensaft  
1 Btl. Rum Rosinen  
100 g süße Mandeln, gehobelt  
200 g Puderzucker  
2 El Zitronensaft

### Zubereitung

Zucker, Feine Marzipan Rohmasse, Butter, Zimt und Eier cremig verrühren. Mehl, gemahlene Haselnüsse, Jodsalz und Citro back zufügen und solange rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Marzipanteig auf ein gefettetes Backblech streichen. Äpfel waschen, schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Rum Rosinen auf den Teig verteilen, ebenso die Apfelspalten. Mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen E 175°C/ G Stufe 3ca. 45- 50 min

backen.

Puderzucker mit Zitronensaft anrühren und den Kuchen nach den Backen damit überziehen.

### Apfel Marzipan Blech Kuchen 6 Ei M

für 16 Stücke.  
200 g Butter  
150 g Zucker  
2 Pck. Rum Sack z. B. Schwartau  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Pr. Salz

### 3 Eier

120 g Mehl  
30 g Stärke  
100 g gem. Mandeln  
2 Tl Backpulver  
200 g Marzipan Rohmasse

250 ml Sahne

### 3 Eier

10 g Stärke  
1,25 kg Äpfel  
Saft einer Zitrone  
100 g gehackte Mandeln  
100 g gehackte Pistazien

100 g Schokoraspel

### Zubereitung

Butter, Zucker, Rum Back, Vanillezucker, Salz verrühren. Eier einrühren. Mehl, Stärke, gemahlene Mandeln und Backpulver unterheben. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.

Marzipan Rohmasse würfeln. Mit Sahne in einen Topf geben, aufkochen. Rühren, bis die Masse sich aufgelöst hat. Etwas abkühlen lassen. Eier und Speisestärke unterrühren. Marzipan Eier Guss auf Rührteig geben.

Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen Äpfel spaltenartig einschneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, auf Teig verteilen, mit gehackten Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 40 bis 45 Min. backen.

Auskühlen lassen und diagonal in Streifen mit gehackten Pistazien und Schokoraspeln bestreuen.

Zubereitung., ca. 60 Min.

pro Stuck 470 kcal/1979 kcal

Elektroherd 180°

Gasherd Stufe 2

Umluft 160°

Extra

Kuchenoberfläche mit Schokoladenguss verzieren

Schöne Woche Nr. 18/03

Apfel Marzipan Kuchen 2 Ei M

. 12 STÜCKE  
3 mittelgroße Äpfel  
etwas Zitronensaft  
100 g Marzipan Rohmasse  
75 g Butter/Margarine  
75 g Zucker  
1 Prise Salz

2 Eier

175 g Mehl

1 TL Backpulver

4- 5 EI Milch

Fett und Paniermehl für die Form

1 EI Mandelblättchen



1 Ei Puderzucker

### Zubereitung

1. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Apfelviertel auf der Wölbung längs mehrmals etwas einschneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
2. Marzipan würfeln. Marzipanwürfel, Fett, Zucker und Satz mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. im Wechsel mit der Milch unterrühren.
3. Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Springform 26 cm geben. Apfelvierteile mit der Wölbung nach oben auf dem Teig verteilen.  
**im heißen Backofen** E Herd 175 °C / Umluft 150 °C / Gas Stufe 2 **35- 40 min backen.**
4. Kuchen auskühlen lassen, Mandeln ohne Fett rösten. Herausnehmen. Mandeln über den Kuchen streuen. Mit Puderzucker bestäuben.  
Zubereitungszeit ca. 1 Std. ohne Wartezeit .  
**Pro Stück** ca. 200 kcal/840 kj. E 4 g, F 9 g, KH2 4 g

### EXTRA TIPP

Zum Backen von Kuchen und Torten eignen sich am besten mürbe, aromatische Apfelsorten, z. B. Boskop, Elster oder Cox Orange. Kaufen Sie nur Äpfel, die frisch und knackig aussehen. Faule Stellen oder sogar runzelige Exemplare sollten Sie meiden.

## Apfel Marzipan Kuchen I 3 Ei

### Für den Teig

150 g Mehl  
½ gestr. TL Backpulver  
75 g Zucker  
1 Msp. gem. Nelken  
½ gestr. TL gem. Zimt

### 1 Eigelb

100 g kalte Butter  
75 g abgezogene, gemahlene Mandeln

### Für den Belag

200 g Marzipan Rohmasse  
125 g weiche Butter  
75 g gesiebter Puderzucker

### 2 Eier

### 1 Eiweiß

100 g Mehl  
1 gestr. TL Backpulver  
500 g Äpfel  
etwas flüssiger Butter

### Zubereitung

Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver mischen auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Zucker, Nelken, Zimt und Eigelb hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Die Butter in Stücke schneiden und mit den Mandeln auf den Brei geben, mit Mehl bedecken. Von der Mitte aus alle schnell zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. 2/3 des Teiges auf den Boden einer gefetteten Springform 28 cm ausrollen. Den Rest des Teiges zu einer Rolle formen, sie als Rand auf den Boden legen und so an die Form drücken, dass der Rand gut 2 cm hoch wird. Für den Belag Marzipan Rohmasse und Butter mit dem Handrührgerät mit Rührbesen zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Nach und nach Puderzucker, Eier und Eiweiß hinzugeben. Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise unterrühren. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen. Einen Apfel in Spalten, die übrigen in Stücke schneiden. Die Apfelstücke unter die Marzipanmasse heben. Die Marzipan Apfel Masse auf den Teigboden geben, glattstreichen, mit den Apfelspalten belegen. Backzeit Ober /Unterhitze 180 °C vorgeheizt  
Heißluft 160 °C nicht vorgeh.

etwa 45 min backen.

Den gebackenen, erkalteten Kuchen mit flüssiger Butter bestreichen.

### Apfel Marzipan Kuchen II 3 Ei

200 g Zucker  
200 g Feine Marzipan Rohmasse  
200 g Butter  
1 TL Zimt

#### 3 Eier

200 g Mehl  
200 g gem. Haselnüsse  
1 Prise Jodsalz  
1/2 Btl. Citro-back = 0,5 abgeriebene Zitronenschale

### Für den Belag

1,5 kg säuerliche Äpfel z.B. Boskop  
2 El Zitronensaft  
1 Btl. Rum-Rosinen

100 g süße Mandeln, gehobelt  
200 g Puderzucker  
2 Ei Zitronensaft

### Zubereitung

Zucker, Feine Marzipan Rohmasse, Butter, Zimt und Eier cremig verrühren. Mehl, gemahlene Haselnüsse, Jodsalz und Citro-back zufügen und solange rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Marzipanteig auf ein gefettetes Backblech streichen.

Äpfel waschen, schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Rum-Rosinen auf den Teig verteilen, ebenso die Apfelspalten. Mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen E 175°C/ G Stufe 3 ca. 45-50 min backen.

Puderzucker mit Zitronensaft anrühren und den Kuchen nach den Backen damit überziehen.

### Apfel Marzipan Kuchen 3 Ei M

50 g Marzipan Rohmasse  
250 g Zucker,  
1 Prise Salz  
125 g Butter oder Margarine  
2 Päckchen Vanille Zucker

### 3 Eier

150 g Mehl  
1/2 Päckchen Backpulver

### 250 g Schlagsahne

15 Amarettini

### 500 g Sahnequark

75 ml Zitronensaft  
3 Blatt Gelatine,  
3 Äpfel  
350 ml klarer Apfelsaft  
1 Päckchen roter Tortenguss für ¼ l Flüssigkeit

### Zubereitung

Marzipan, 100 g Zucker, Salz, Fett und 1 Päckchen Vanille Zucker schaumig rühren. Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, Mit 25 g Sahne und Amarettini unterheben. Teig in eine gefettete Springform 26 cm Ø , streichen und im heißen Ofen E Herd 200 °C/Gas Stufe 3 15-18 min backen -. Anschließend auskühlen lassen.

Einen Tortenring um den Boden legen. Quark mit 1 Päckchen Vanille Zucker, 75 g Zucker und 25 ml Zitronensaft verrühren. 225 g Sahne steif schlagen. Gelatine einweichen, auflösen und tröpfchenweise unter die Creme rühren. 1-2 min kühl stellen und Sahne unterheben. Auf dem Boden verteilen und kühl stellen.

Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. in kochendem Apfelsaft mit 50 g Zucker und 50 ml Zitronensaft 2-3 min dünsten. Abtropfen lassen und auf die Creme legen. Tortengusspulver und 25 g Zucker mischen. Mit 1/4 l Wasser verrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Auf den Äpfeln verteilen. Noch einmal etwa 30 min kühl stellen.

Auf einen Blick Nr. 41/03

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden ohne Wartezeit .

Pro Stück ca. 1380 kJ/330 kcal.

für 12 Stücke

## Apfel Schnitten M

750 g Granny Smith

250 ml Weißwein

105 g Zucker

125 g Magerquark

425 ml Milch

5 El Öl

250 g Mehl

3 Teelöffel Backpulver

1 Pck. Vanillepuddingpulver

50 g Marzipanrohmasse

1 Teelöffel Zimt

1 Pck. klarer Tortenguss

1. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen. Frucht fleisch in kleine Stücke schneiden. Mit Wein, 10 g Zucker ca. 5 Min. köcheln. Äpfel abkühlen, abtropfen lassen und den Sud auffangen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

2. Quark, 50 ml Milch, Öl, 65 g Zucker verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter den Quark kneten. Ein Blech mit Backpapier auslegen, Teig ausrollen. 30 min backen. 3. Puddingpulver, 60 ml Milch, 10 g Zucker verrühren, in kochende restliche Milch rühren. Marzipanrohmasse darin auflösen. Creme auf den Teigboden streichen. Äpfel und Zimt darauf verteilen.

4. Guss mit übrigem Zucker, 250 ml Weinsud kochen evtl. mit Wein auffüllen . Auf den Kuchen geben.

## Apfelkuchen mit Honig Marzipanguss 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

200 g Butter  
100 g Zucker  
300 g Mehl  
600 g Äpfel, in Spalten  
50 g Rosinen  
50 g Mandeln  
200 g Marzipan

250 ml Milch

100 g Honig  
½ Pkt. Puddingpulver, Vanille

3 Eier

1 Pkt. Vanille Bourbon-Vanille

Zubereitung

Für den Teig Butter, Zucker und Mehl gut verkneten und im Kühlschrank 2 Std. ruhen lassen, dann ausrollen. Eine Springform damit auslegen und einen Rand hochziehen.

Für den Belag die Apfelspalten 3 min. kochen und auf den Teig geben. Die Mandeln in einer trockenen Pfanne rösten und mit den Rosinen auf den Äpfeln verteilen.

Für den Guss Marzipan mit 125 ml Milch in einem Topf erhitzen und cremig rühren. Restliche Milch, Honig und die Bourbon-Vanille zufügen und unter Rühren aufkochen lassen. Puddingpulver mit 3 EL Wasser glatt rühren und mit dem Schneebesen in die kochende Masse einrühren. Abkühlen lassen und die verquirlten Eier unterziehen. Diesen Guss über die Äpfel geben. Den Kuchen bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen, mittlere Schiene, 55 min. backen lassen. Gut dazu schmeckt frische Schlagsahne.

1.10.02 Evalima

CK

## Apfelkuchen mit Makronengitter 8 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für 24 Stücke:

1,5 kg Äpfel  
Saft von 1 Zitrone

350 g weiche Butter/Margarine  
200 g + 75 g + 75 g Zucker  
1 Prise Salz

1 Päckchen Vanille Zucker  
8 Eier Gr. M + 1 Eigelb Gr. M  
500 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver

150-170 ml + 3 EL Milch

200 g Schmand oder Creme fraiche

1 Päckchen Puddingpulver "Vanille-Geschmack" zum Kochen; für 1/2 l  
Milch  
400 g Marzipan-Rohmasse  
5 EL 50 g Mandelblättchen  
evtl. Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung:

1. Äpfel schälen, achteln und entkernen. Mit Zitronensaft beträufeln.
2. Fett, 200 g Zucker, Salz und Vanille Zucker cremig rühren. 4 Eier einzeln unterrühren.  
Mehl und Backpulver mischen. Im Wechsel mit 150-170 ml Milch unterrühren.
3. Auf eine gefettete Fettpfanne ca. 32 x 39 cm streichen, dabei am Rand etwas hochziehen.  
Äpfel dicht an dicht auf dem Teig verteilen.
4. Schmand,  
75 g Zucker,  
3 Eier und  
Puddingpulver verrühren.  
Eierguss über die Äpfel gießen.  
Den Apfelkuchen im vorgeheizten Backofen  
E-Herd: 175° C / Umluft: 150° C / Gas: Stufe 2 ca. 50 Minuten backen.
5. Marzipan, 75 g Zucker, 1 Ei und 2 EL Milch mit den Schneebesens des Handrührgerätes verrühren.  
In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und gitterartig auf den Kuchen spritzen.  
Kuchen bei gleicher Temperatur weitere ca. 15 Minuten backen.
6. 1 Eigelb und 1 EL Milch verquirlen. Makronengitter damit bestreichen.  
Kuchen mit Mandeln bestreuen und bei gleicher Temperatur weitere ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: 2 Std.

Brat Apfelkuchen 1 Ei M

500 g Mehl,  
80 g Zucker,  
1 Tüte. Trockenhefe,  
1 Prise Salz,  
1 Tüte. Zitronenschalenaroma, =1 abgeriebene Zitronenschale

1 Ei,

225 ml Milch,  
6 Äpfel, säuerliche,

1 Becher Sahne,  
150 g Rosinen,  
250 g Marzipan- Rohmasse,  
Zimt

Zucker, Mehl, Zucker und Trockenhefe in einer Schüssel vermischen, dann Salz und Zitroback dazu. Ei und Milch verrühren und zu der Mehlmischung geben, alles zu einem glatten Hefeteig verkneten. Etwas Mehl darüber streuen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen. Währenddessen die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen und dicht an dicht mit den Apfelspalten belegen, noch einmal 10 Min. gehen lassen.

Den Backofen auf 200° C vorheizen.

Die Rosinen über den Kuchen streuen, die Marzipanrohmasse mit einer Reibe zerkleinern und auch über den Kuchen streuen. Schließlich die Sahne darüber gießen und alles mit Zimt-Zucker bestreuen. 30 min bei 200° C backen.

Bratapfel Kuchen mit Zimt Marzipan 1 Ei M

Zutaten für 12 Portionen  
180 g Mehl  
50 g Speisestärke  
1 m.- großes Eier  
200 g Puderzucker  
130 g Butter  
½ Tüte/n Backpulver  
50 g Rosinen in Rum  
50 g Marzipan - Rohmasse  
25 g Mandeln, in Blättchen  
6 m.- große Äpfel  
1 Vanilleschoten, das Mark  
250 ml Schmand  
500 ml süße Sahne  
1.5 Pck. Puddingpulver, Vanille

1 TL, gestr. Zimt

### Zubereitung

Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver mischen, die Butter in Flöckchen darauf geben, Ei, 1 Prise Salz und 90g Puderzucker dazugeben und alles mit kühlen Händen rasch zu einem Teig verarbeiten.

Nachdem der Teig 60 Minuten im Kühlschrank geruht hat, den Boden und 2/3 des Randes einer 26er Springform damit auskleiden.

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und halbieren. Auf den Teig setzen und mit dem Marzipan und etwas Zimt vermengten Rumrosinen füllen.

Einen Pudding unter Verwendung von Sahne, Schmand, Vanillemark und 90g Puderzucker kochen. Noch warm auf die Äpfel geben und gleichmäßig verteilen.

Auf der mittleren Schiene, 75 min., bei 150°C Umluft backen.

Den fertigen Kuchen mit den Mandelblättchen belegen, den Zimt mit dem restlichen Puderzucker mischen, über die Mandeln streuen.

Den Kuchen unter den Grill geben und den Zucker karamellisieren lassen. Dieser Vorgang braucht etwas Geduld und muss beobachtet werden, damit die Mandeln und der Zucker nicht verbrennen.

Die Rumrosinen sollen mit dem Marzipan und etwas Zimt vermischt werden, bevor sie in die Äpfel gefüllt werden.

23.9.02 Dirkfenske CK

### Marzipan Apfel Blech Kuchen 6 Ei M

#### Teig

500 g Mehl,  
250 g Zucker,

250 g Butter,

2 Eier,

1 Tüte Vanillezucker,

Milch,

1 Prise Salz,

#### Belag

1,3 kg g Äpfel, sauer,

200 g Schmand,

200 g Marzipan-Rohmasse,



#### 4 Eier

2 El Zitronensaft,  
Mandeln, gehobelt, Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig zugedeckt 30 Min im Kühlschrank ruhen lassen. Belag Die Marzipan-Rohmasse sehr klein schneiden und mit den Eiern glatt rühren. Den Schmand dazugeben und alles gut verrühren. Die Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Mit dem Zitronensaft übersprühen. Backen Den Teig auf einem gut gefetteten Backblech ausrollen. Anschließend die Äpfel schuppenartig darauf verteilen. Äpfel mit der Marzipanmasse übergießen. Alles mit den Mandelblättchen bestreuen.

Bei 200° C ca 35 Min backen.

#### Marzipan Apfel Kuchen 2 Ei M

für ca. 12 Stücke  
100 g Marzipan Rohmasse  
75 g Butter oder Margarine  
75 g Zucker  
1 Prise Salz

#### 2 Eier

175 g Mehl  
1 TI Backpulver

#### 4 El Milch

3 mittelgroße Apfel  
1 El Mandelblättchen  
1 El Puderzucker  
Paniermehl

#### Zubereitung

1. Marzipan fein würfeln. Mit Fett, Zucker und Salz schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch in den Teig rühren.. Springform 26 cm Ø fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Teig in die Form füllen und glatt streichen.  
2. Äpfel schälen und entkernen. Apfelviertel einschneiden und kreisförmig auf den Teig legen. Kuchen  
im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 35 min backen. Mandelblättchen rösten.

Kuchen mit Mandeln und Puderzucker verzieren. Dazu schmeckt Schlagsahne.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Pro Stück ca. 200 kcal

E 4 g,  
F 9 g,

KH 24 g

Sie können dem Kuchen zusätzlich einen feinen Karamellgeschmack verleihen, indem Sie ihn schon vor dem Backen mit 2 El Puderzucker bestäuben

Mini Nr. 2/02

## Marzipan Apfel Kuchen 2 Ei + 1 Eiweiß M

### Für den Teig

210 g Mehl

150 g Butter

2 Eigelb

1 El Rum

1 Prise Salz

Butter zum Einfetten der Form

### Für den Belag

halbes Päckchen Vanillepuddingpulver

1 El Zucker Belag

0,25 l Milch

30-50 g Marzipanrohmasse

100 g gemahlene Mandeln od. Haselnüsse

150 g brauner Zucker

2-3 El Calvados od. Saft von einer Zitrone

500 g geschälte, geraspelte Äpfel

3 Eiweiß

15-20 abgezogene Mandeln

### Zubereitung

Für den Kuchenboden Mehl, Butter, Eigelb, Rum und Salz rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Zwei Drittel davon ausrollen und den Boden einer gebutterten Springform von 24 cm Durchmesser so auslegen, dass ein 3 cm hoher Rand entsteht. Das Puddingpulver und den Zucker mit 2 El Milch anrühren. Die restliche Milch mit der stark zerkleinerten Marzipanrohmasse zum Kochen bringen, das angerührte Puddingpulver einrühren und nochmals aufkochen. Abkühlen lassen und ab und zu durchrühren. Mandeln oder Haselnüsse mit Zucker, Zitronensaft oder Calvados verrühren und mit den geraspelten Äpfeln vermischen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und darunterheben. Die Marzipancreme auf den Teigboden streichen und die Apfelmasse darauf verteilen. Den restlichen Teig ausrollen, in Streifen schneiden, den Kuchen damit gitterartig belegen und dieses Gitter mit dem übrigen Eiweiß bestreichen und bei

200 °C 40 min backen.

## Marzipan Apfel Kuchen 3 Eiweiß M

Zutaten für 12 Portionen

210 g Mehl

150 g Butter

1 Prise Salz

½ Pck. Puddingpulver, Vanille

1 EL Zucker

¼ Liter Milch

40 g Marzipan

100 g Mandeln, gemahlene

150 g Zucker, braun

500 g Äpfel, geschälte, geraspelte

3 Eiweiß

1 EL Rum

## Zubereitung

Mehl, Butter, Eigelb, Rum und Salz zu einem Teig verarbeiten. Zwei Drittel davon ausrollen und in einer gefetteten Springform so auslegen, dass ein 3 cm hoher Rand entsteht. Puddingpulver und Zucker mit 2 EL Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Marzipan vorsichtig zum Kochen bringen, das angerührte Puddingpulver einrühren und aufkochen.. Abkühlen lassen, ab und zu durchrühren. Mandeln und brauner Zucker verrühren und mit den geraspelten Äpfeln vermischen. Eischnee schlagen und unterheben. Marzipancreme auf den Teigboden strichen und die Apfelmasse drauf verteilen. Den restlichen Teig ausrollen, in Streifen schneiden, den Kuchen gitterartig belegen und das Gitter mit dem übrigen Eigelb bestreichen.

Bei 200 Grad rund 40 Minuten backen.

Angelika2603

CK

## Nuss Apfel Kuchen mit Marzipan 3 Ei M

für 12 Stücke.

3 Eier,

125 g Zucker

150 g Marzipan Rohmasse

2 Äpfel,  
2 El Zitronensaft  
100 g Butter  
150 g gem. Haselnüsse

8 El Milch,  
175 g Mehl  
1/2 Tl Backpulver  
2 El Apfelgelee  
1 El Puderzucker

### Zubereitung

1. Ei trennen. Eiweiß, 25 g Zucker, Marzipan verrühren. Masse in einen Spritzbeutel geben. Äpfel schälen, in dicke Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
2. Butter, restl. Zucker, Eigelb schaumig rühren, Nüsse, Milch, Mehl. Backpulver unterrühren. Teig in gefettete Backform 24 cm füllen. Apfelspalten blütenförmig darauf anrichten.
3. Marzipanmasse Tupfenweise in die Mitte spritzen. Gelee erwärmen, die Apfelspalten damit bestreichen, Kuchen im vorgeheizten Backofen ca., 40 Min. backen. Nach ca. 25 Min. den Kuchen mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu sehr bräunt. Abkühlen lassen, kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung etwa 75 Min.

Elektro 200°

Gas Stufe 3

Heißluft 180°

Extra

Auch lecker mit Aprikosen Konserve

### Vanille Kuchen mit Zimt Apfelkompott 3 Ei + 1 Eigelb M

250 g Mehl  
125 g Butter  
1 Prise Salz  
265 g Zucker  
3 Eier  
750 g Äpfel  
4 El Zitronensaft  
1/2 Tl Zimt  
3 El Puddingpulver "Vanille Geschmack" für 1/2 l Milch; zum Kochen

400 g Doppelrahm Frischkäse

100 g saure Sahne

2 El Paniermehl

150 g Marzipan Rohmasse

## 1 Eigelb

evtl. Apfelchips und Zitronenmelisse zum Verziern

1. Mehl, Butter, Salz, 75 g Zucker und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und ca. 30 min kühl stellen.
2. Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft, 100 g Zucker und Zimt ca. 5 min köcheln. 1 El Puddingpulver und 3 El Wasser glatt rühren. In das Kompott rühren und aufkochen. Auskühlen lassen.
3. Frischkäse, saure Sahne und 60 g Zucker glatt rühren. 2 Eier und 2 El Puddingpulver unterrühren.
4. 1/3 des Teiges auf leicht bemehlter Arbeitsfläche rund 26 cm Ø ausrollen. In eine Springform 26 cm Ø legen. Restlichen Teig zu einer Rolle formen und an den Rand der Form legen. Teig ca. 4 cm am Rand hochziehen und andrücken. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit Paniermehl ausstreuen. Kühl stellen.
5. Marzipan, Eigelb und 30 g Zucker glatt rühren und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Springform mit Kompott füllen und glatt streichen. Frischkäsemasse auf dem Kompott glatt streichen. Makronenmasse wellenartig darauf spritzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 45- 50 min backen.

Auskühlen lassen, Evtl. mit Apfelchips und Zitronenmelisse verzieren.

Ergibt ca. 12 Stücke

Zubereitung ca. 1 3/4 Std. ohne Wartezeit

kcal/Stück ca. 490

Fett/Stück ca. 26 g

Avanti Nr. 12/04

## Mohn

### Apfel Kirsch Mohn Kuchen 3 Ei

#### Für den Teig:

150 g Butter

50 g Zucker

1 Msp gem. Bourbon Vanille

#### 3 Eier

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

250 g Mohnback Fertigprodukt

#### Für den Belag:

600 g saure Äpfel z.B. Boskop  
300 g Kirschen, entsteint  
100 g Orangenkonfitüre

Puderzucker

Weiche Butter mit Zucker und Vanille cremig rühren. Eier dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Mohnback untermen-

Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.

Äpfel in Spalten schneiden. Äpfel und Kirschen auf dem Teig verteilen.

Konfitüre mit 2 EL Wasser glattrühren, kurz aufkochen lassen und über die Äpfel streichen.

E-Herd: ca. 175°C vorgeheizt

Backzeit: 40-45 Minuten

Mit Puderzucker bestäuben.

### Apfel Mohn Kuchen 2 Ei M

Teig  
200 g Weizenmehl,  
1 gestrichenen TL Backpulver,  
1 Pkg Vanille Zucker,  
1 Prise Salz,

½ Eigelb,

1 Eiweiß,

125 g weiche Butter,  
150 g gem, leicht geröstete Haselnusskerne,

### Mohnfüllung

250 g frisch gem Mohn,

150 ml heiße Milch,

50 g Butter,

### Apfelfüllung

1 kg Äpfel,  
75 g Zucker,  
1 Msp gem Zimt,  
1 Pkg Vanillesoßenpulver,  
125 g Zucker,

1 Ei,

½ Eigelb,

1 TL Milch,

Mehl und das Backpulver in eine Schüssel sieben, die restlichen für den Teig hinzufügen, mit dem Knethaken gut durcharbeiten. Anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. Für die Mohnfüllung Mohn, Milch, Butter verrühren und 15 Min quellen lassen, kalt stellen. Für die Apfelfüllung die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in sehr kleine Stücke schneiden, mit Zucker und Zimt unter Rühren leicht dünsten lassen, kalt stellen. Knapp 1/3 des Teiges dünn ausrollen, mit einer runden, gezackten Form Ø 3 cm Plätzchen ausstechen. Die Hälfte des restlichen Teiges auf dem Boden einer gefetteten Springform ausrollen, den Rest des Teiges zu einer Rolle formen, als 3 cm hohen Rand an den Teigboden drücken. Unter die abgekühlte Mohnfüllung Soßenpulver, Zucker, Ei rühren und auf den Teigboden streichen. Die erkaltete Apfelfüllung gleichmäßig darauf verteilen und mit den Teigplätzchen belegen. Eigelb und Milch verschlagen, die Plätzchen damit bestreichen.

Bei 170 -200°C 40 Min backen.

## Apfel Mohn Kuchen I 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

1 kg Äpfel, säuerliche  
1 EL Zitronensaft

3 Eier

130 g Butter  
130 g Zucker  
250 g Mehl  
1 TL Backpulver

EL Milch

100 g Mohn - Back  
1 EL Butter  
2 EL Aprikosenkonfitüre  
Puderzucker, zum Bestäuben

## Zubereitung

Äpfel putzen, waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen. Äpfel vierteln, längs 3 - 5 mm tief einschneiden; mit Zitronensaft beträufeln. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen; eine Springform ausfetten. Aus Eier, Fett, Zucker, Mehl und Backpulver einen Rührteig zubereiten, nur soviel Milch zugeben, dass der Teig schwerreißend vom Löffel fällt. Rührteig halbieren, unter eine Hälfte die Mohnmasse rühren und in die Form füllen, die andere Hälfte darauf geben. Äpfel auf der Teigoberfläche verteilen, leicht eindrücken, 1 EL Butter schmelzen lassen und auf die Äpfeln streichen. Bei 175 Grad 50 - 55 Minuten goldgelb backen. Den heißen Kuchen mit der Konfitüre überstreichen; vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

10.6.04 Lena1101

CK

## Apfel Mohn Kuchen II 3 Ei M

Teig:

200 g Weizenmehl,  
1 gestr TL Backpulver,  
1 Pkg Vanille Zucker,  
1 Prise Salz,

½ Eigelb,

1 Eiweiß,

125 g weiche Butter,  
150 g gem, leicht geröstete Haselnusskerne,

## Mohnfüllung:

250 g frisch gem Mohn,

150 ml heiße Milch,

50 g Butter,

## Apfelfüllung:

1 kg Äpfel,  
75 g Zucker,  
1 Msp gem Zimt,  
1 Pkg Vanillesoßenpulver,  
125 g Zucker,

1 Ei,



½ Eigelb,

1 TL Milch,

Mehl und das Backpulver in eine Schüssel sieben, die restlichen Zutaten für den Teig hinzufügen, mit dem Knethaken gut durcharbeiten. Anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. Für die Mohnfüllung: Mohn, Milch, Butter verrühren und 15 Min quellen lassen, kalt stellen. Für die Apfelfüllung die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in sehr kleine Stücke schneiden, mit Zucker und Zimt unter Rühren leicht dünsten lassen, kalt stellen. Knapp 1/3 des Teiges dünn ausrollen, mit einer runden, gezackten Form Durchmesser 3 cm Plätzchen ausstechen. Die Hälfte des restlichen Teiges auf dem Boden einer gefetteten Springform ausrollen, den Rest des Teiges zu einer Rolle formen, als 3 cm hohen Rand an den Teigboden drücken. Unter die abgekühlte Mohnfüllung Soßenpulver, Zucker, Ei rühren und auf den Teigboden streichen. Die erkaltete Apfelfüllung gleichmäßig darauf verteilen und mit den Teigplätzchen belegen. Eigelb und Milch verschlagen, die Plätzchen damit bestreichen.

Bei 170-200°C 40 Min backen.

### Apfel Mohn Kuchen Qadamgäh

100 g Rosinen  
100 g Rum 54 %  
600 g Äpfel 3 Stück  
250 g Mohn gem  
1 Backpulver  
1 Prise Salz  
1000 ml roten Traubensaft natursüß  
140 g Mondamin  
Backpapier  
Eine 26 cm Ø Springform

### Zubereitung:

Rosinen in Rum einlegen 2 h ca,  
Mohn mahlen,  
Äpfel um den Griebsch rum grob raspeln.

Backpulver mit Salz + Mondamin verrühren. Mohn dazu geben ,geraspelte Äpfel + Traubensaft, alles vermischen.

In eine mit Backpapier ausgelegte gießen, glatt streichen .

In den kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 60 min backen.

Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 180°C + ca 40-50 min backen

Zubereitungszeit : ca 15 min

Ruhezeit: ca 2 h

Eigenes Rezept Samstag, 3. September 2005

## Apfel Mohn Quarkblechkuchen 9 Ei M

für 24 Stücke  
1,2 kg Äpfel  
5 El Zitronensaft  
125 g Marzipan Rohmasse  
250 g Butter  
325 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Pck. Vanillezucker  
75 g Speisestärke  
350 g Mehl  
1 Pck. Backpulver

9 Eier

300 g Magerquark

1/2 Pck. Vanille Soßenpulver je Pck. für 500 ml Flüssigkeit, zum Kochen  
1 Pck. Mohn Back 250 g, backfertige Mohnfüllung  
2 El Aprikosen Konfitüre  
1 El Puderzucker

### Zubereitung.

1 Apfel schälen, waschen, entkernen. Mit Zitronensaft beträufeln, abdecken.  
2. Marzipan grob raspeln. Butter, 250 g Zucker, Salz sowie 1 Pck. Vanillezucker schaumig rühren. Stärke, Mehl und Backpulver mischen. 6 Eier nach und nach unterrühren. Mehlmischung ebenfalls unterrühren. Quark, 3 Eier, 75 g Zucker, Soßenpulver und 1 Pck. Vanillezucker gut verrühren.  
3. Äpfel gut abtropfen lassen. Rührteig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Fettpfanne streichen. Mohn Back und Quarkmasse esslöffelweise auf dem Rührteig verteilen, abgetropften Äpfel hineinsetzen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 45 min backen.

4. Aprikosen Konfitüre durch ein Sieb streichen. Kuchen herausnehmen, Äpfel mit Konfitüre bestreichen, auskühlen lassen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung ca. 90 Min.

pro Stück 330 kcal/1380 kJ

Elektroherd 175°

Gasherd Stufe 2

Umluft 155°

### Extra.

Rühren Sie 1-2 El **Aprikosenlikör oder Mandellikör** unter die Konfitüre.  
So bleiben die Früchte schön saftig und sind länger  
Schöne Woche Nr. 4/04

### Apfel Mohnkuchen 5 Ei M

für ca. 12 Stücke

### Biskuit

2 3 säuerliche Äpfel ca. 400 g

2 El Zitronensaft

### 5 Eier

175 g Zucker

1 Päck. Vanillezucker

175 g Mehl

100 g gem. Mohn

100 g gem. Haselnüsse

Backpapier

### Verzierung

150 g Puderzucker

1 El Zitronensaft

2 El **Rum** oder Zitronensaft

2 El Mandelstifte

150 g Creme fraiche

### Zubereitung

1. Boden einer Springform 26 cm mit Backpapier auslegen.

Äpfel waschen, schälen und raspeln. Sofort mit Zitronensaft beträufeln.

2. Eier trennen. Eiweiß, 6 El. kaltes Wasser, Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Mehl, Mohn, Haselnüsse und Äpfel mischen. Zuerst Eigelb, dann Mohnmischung vorsichtig unter den Eischnee heben. In die Form füllen und glatt streichen.

3. **Im vorgeheizten Backofen** E Herd 200°/ Umluft 175°/ Gas Stufe 3 **30 -35 min backen**. Biskuit etwas abkühlen lassen, vom Rand lösen und aus der Form stürzen. Vollständig auskühlen lassen.

4. Puderzucker, Zitronensaft und Rum glattrühren. Den Guss gleichmäßig über den Kuchen verteilen und trocknen lassen.

5. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Auskühlen lassen. Kuchen mit Creme fraiche Klecksen und Mandeln verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden ohne Wartezeit .

## Apfel Mohnkuchen 6 Ei M

für ca. 20 Stücke  
1, 5 kg säuerliche Äpfel  
Schale und Saft einer unbehandelten Zitrone  
200 g Marzipan Rohmasse  
1 Beutel 250 g Mohn Back backfertige Mohnfüllung  
250 g Butter/Margarine  
250 g Zucker  
2 Päckchen Vanille Zucker -Zucker  
1 Prise Salz

### 6 Eier

75 g Speisestärke

### 250 g Schmand

300 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
100 g Aprikosenkonfitüre  
nach Belieben Apfelspalten und Scheiben zum Verziern

### Zubereitung

1. Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel sofort mit Zitronensaft beträufeln. Marzipan und Mohn Back glatt rühren.
2. Fett, Zucker, Vanille Zucker, Zitronenschale und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier einzeln im Wechsel mit Stärke unterrühren. Schmand ebenfalls unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.
3. Rührteig in eine gut gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Fettpfanne ca. 32 x 39 cm geben und glatt streichen. Äpfel mit der Schnittfläche nach oben auf den Teig legen. Mohnmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Masse in die Apfelwölbungen spritzen.

**Im vorgeheizten Backofen** E Herd 175 °C / Umluft 150 °C / Gas Stufe 2  
45- 50 min backen.

4. Konfitüre unter Rühren erwärmen. Den heißen Kuchen dünn damit bestreichen. Kuchen auskühlen lassen. Nach Belieben mit Apfelspalten und Scheiben verzieren. Dazu schmeckt Vanille Schlagsahne.

### Extra Tipp

In Alufolie gewickelt und gekühlt hält sich der Kuchen 2 3 Tage frisch. Wer mag, kann unter die Mohn Marzipan Creme 4 5 El Rum Rosinen heben.  
Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std. ohne Wartezeit .

**Pro Stück ca. 400 kcal/1680 kJ.**

Eiweiß 7 g,  
Fett 20 g,  
Kohlenhydrate 48 g  
Bella Nr. 32/03

## Mohn Apfel Quarkkuchen

### Hefeteig

250 g Mehl  
1 P. Hefe  
40 g Zucker  
1 P. Vanille Zucker  
1 Pr. Salz  
5 Tr. Zitronensaft  
50 g zerlassene, lauwarme Butter

### 125 ml lauwärmer. Milch

bereiten. Teig mit Sichtfolie abdecken, 15 Min. gehen lassen.  
Gegangenen Teig nochmals durchkneten, in gefetteter Fettauffangschale ausrollen. Vor den Teig mehrfach geknickte Streifen Alufolie legen. Teig abdecken.

### Belag

#### 250 ml Milch

50 g Grieß  
175 g Zucker  
1 P. Vanille Zucker  
1 Pr. Salz

#### 500 g Magerquark

50 g Butter

### 2 Eier

2 P. Mohnback  
375 g feingeschn. Äpfel  
35 g Rosinen

Milch Grieß, Zucker. Vanille Zucker , Salz gut verrühren, unter Rühren aufkochen lassen, von der Kochstelle nehmen. Quark, Butter und Eier unter rühren. Quarkmasse halbieren. Unter eine Hälfte Mohn Back, Apfel stücke und Rosinen rühren. Zunächst Apfel Mohnmasse auf den Teig streichen, dann restl. Quarkmasse gleichmäßig darauf streichen.

### Streusel

100 g Mehl  
75 g Zucker  
1 P. Vanille Zucker  
75 g weiche Butter  
gleichmäßig auf Quarkmasse streuen. Backblech in Ofen schieben.

Bei 180 ° C ca. 30 Min. backen.

## Mohn Apfelgitter Kuchen M

100 g Zucker  
200 g Butter  
300 g Mehl  
1 Kilo Äpfel  
Rosinen  
Zimt  
Zucker

### Füllung

200 g Mohn gemahlen  
200 g Zucker  
100 g Brösel

375 ml Milch gekocht

Zimt  
Kakao  
Mandelsplitter zum Bestreuen

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig bereiten und auf Blechgröße auswalken. Mit einer Gabel mehrmals anstechen und

im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ca. 15 min vorbacken.

Für den Belag die Äpfel blättrig schneiden, mit Rosinen, Zimt und etwas Zucker abschmecken und auf die Mürbeteigplatte streichen. Aus Mohn, Zucker, Bröseln, Milch, Zimt und Kakao die Mohnfülle zubereiten und mit einem Dressiersack mit Sterntülle gitterartig aufdressieren. Mit Mandelsplitter bestreuen und bei 180 Grad fertig backen.

## Nüsse

## Andere

## Apfel Gugelhupf 4 Ei M

250 g Butter,  
250 g Puderzucker,  
250 g Mehl,

4 Eier,

2 Äpfel,

100 g Schokolade,

120 g gehackte Nüsse,

Butter, Zucker und die Eidotter schaumig rühren, Äpfel und Schokolade reiben und mit den Nüssen der Masse beimengen. Eiklar steif schlagen und vorsichtig unterheben. Alles in eine gefettete, bemehlte Form geben und den Kuchen **im vorgeheizten Backrohr bei 180°C eine Stunde backen.**

## Apfel Kuchen

1 Rezept

200 g Weizenmehl

100 g Haferflocken

2 TL Backpulver

50 g Honig

70 ml Öl

4 EL Apfelsaft

4-6 Säuerliche Äpfel

Zitronensaft

80 g Cashewnüsse

2 EL Honig

Mehl, Haferflocken, Apfelsaft, Honig, Öl und Backpulver zu einem Teig verrühren, in eine gefettete Springform geben. Die Äpfel schälen, halbieren, mehrmals ca. 1 cm tief einschneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln.

Anmerkung vom Erfasser: um die Einschnitte in die Äpfel gleichmäßig und damit auch schneller zu kriegen habe ich den Eierschneider für solche Zwecke eingesetzt. Die Äpfel habe ich dazu geviertelt, sonst geht das mit dem Eierschneider nicht so gut. B.L.

Die Apfelhälften auf den Teig legen, etwas eindrücken. Die Cashewnüsse grob reiben und mit dem Honig über die Äpfel geben.. Bei 200 Grad C gut 30 Minuten backen. Wer es gerne sehr süß mag, kann den Kuchen noch mit 1 - 2 EL Honig beträufeln.

Apfel Kuchen 1 Ei M

## Teig

200 g Mehl

100 g Butter

### 1 Ei

- 1 Prise Salz
- 1 El. Puderzucker
- 1 El. kaltes Wasser

### Belag

- 1 kg säuerliche Äpfel
- 1 Päck. Vanille Zucker
- 1 El Calvados
- 3 El Aprikosenkonfitüre
- 1 El gehackte Pistazien

### Zubereitung

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 so auslegen, dass ein Rand hoch steht. Den Rand mit der Gabel mehrmals einstechen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Scheiben schneiden und auf den Teig legen. Vanille Zucker und Calvados darüber geben. Apfel Kuchen im Backofen

bei 225°C 30 -40 min backen.

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

### Apfel Kuchen 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 250 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver

### 4 Eier

- 125 g Haselnüsse, gemahlen
- 125 g Mandeln, gemahlen
- 1 TL Zimt
- 1 EL Kakaopulver
- 3 EL Rum
- 4 Äpfel, geraspelt
- Puderzucker, zum Bestreuen

### Zubereitung



Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, nach und nach Dotter unterrühren. Mehl, Backpulver, Nüsse, Mandeln, Zimt und Kakao vermischen und dazurühren.

Die Äpfel schälen, raspeln 3 EL Rum darüber gießen und kurz ziehen lassen.

Die Apfelmischung vorsichtig unter den Teig geben. Teig in eine gefettete bemehlte Springform füllen, glatt streichen.

Im vorgeheizten Backrohr 175°Grad/ca. 70 Minuten backen.

Nach 2 Drittel Backzeit Kuchen mit Folie abdecken

Mit Puderzucker bestreuen.

5.3.04 Genovefa56

CK

### Apfel Kuchen mit Kokosstreusel 4 Ei

#### Teig

200 g Butter

200 g Zucker

#### 4 Eier

1 Vanille Zucker

400 g Mehl

1/2 Backpulver

#### Belag

1.5 kg Äpfel säuerlich

#### Streusel

180 g Butter kalt

180 g Zucker

200 g -250 g Mehl

80 g -100 g Kokosflocken

Aus allen Teigzutaten einen festen Rührteig herstellen, auf ein gefettetes und mit Semmelbrösel ausgestreutes Backblech geben.

Äpfel schälen und grob raffen, auf dem Teig verteilen.

Die Streusel aus den Zutaten herstellen, über die Äpfel bröseln und

bei ca. 175°C 30-40 min. backen.

## Apfel Kuchen mit Pinienkernen 5 Ei M

für ca. 12 Stücke  
4 Äpfel ca. 650 g  
50 ml Zitronensaft  
125 g Butter oder Margarine  
1 Prise Salz  
175- 200 g Zucker  
1 Päckchen Vanille Zucker

### 5 Eier

200 g Mehl  
3 gestr. TL Backpulver

### 3 Ei Schlagsahne

50 g Pinienkerne

### 200 g Schmand

1 Päckchen Soßenpulver „ Vanille Geschmack" für 500 ml Flüssigkeit  
1 Ei Puderzucker  
Fett für die Form

### Zubereitung

1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, mit Zitronensaft beträufeln. Fett, Salz, 125 g Zucker und den Vanille Zucker schaumig rühren. 3 Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Abwechselnd mit der Sahne zufügen und unterrühren. Teig in einer gefetteten Springform 26 cm glatt streichen.

2. Apfel auf dem Rührteig verteilen. Mit 30 g Pinienkernen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei

175 °C ca. 12 min backen.

3. Schmand, restliche Eier, übrigen Zucker und Soßenpulver verrühren. Den Guss vorsichtig über die Apfel gießen und Kuchen bei gleicher Temperatur weitere ca. 30 min backen. In der Form gut auskühlen lassen,

4. Restliche Pinienkerne rösten, abkühlen lassen. Kuchen behutsam aus der Form lösen und mit dem Puderzucker bestäuben. Zum Schluss mit gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden ohne Wartezeit

## Apfel Nuss Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen  
250 g Butter / Margarine, weich  
250 g Zucker

#### 4 Ei

1 Pck. Vanillezucker  
100 g Nüsse, gemahlen

#### 100 g Schokostreusel

½ Glas Apfel - Brei oder 2 große Äpfel, gerieben  
250 g Mehl  
1 Pck. Backpulver

#### Zubereitung

Weiche Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Nüsse, Schokostreusel und Apfelbrei dazu geben und nochmals gut rühren. Mehl und Backpulver sieben und unterrühren. In eine 26er Kuchenform füllen man kann auch eine Kastenform benutzen und bei 180°C Umluft ca. 60 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten  
30.11.04 Sternchen38 CK

#### Apfel Nuss Kuchen 5 Ei M

#### Zutaten:

1 Tasse Sahne,  
100 g gem. Nüsse,  
1 Tasse Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
2 Tasse Mehl  
1 Pck. Backpulver

#### 5 Eier

1 kg Äpfel  
100 g Zucker  
1 TL Zimt

#### Zubereitung:

Die Sahne mit Zucker, Vanillezucker, mit Backpulver gemischtem Mehl, Nüssen und Eiern in eine Schüssel geben, mit dem Mixer gut verrühren, auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen.  
Äpfel schälen, in Spalten schneiden und auf den Teig legen. 100 g Zucker mit Zimt mischen und über die Äpfel streuen.  
Backen: bei 200C ca. 30 min. backen.

## Apfel Pistazien Kuchen 1 Ei + 1 Eigelb

Für 20 Stück 1 Stück = 3,5 Points

260 g Halbfettmargarine  
150 g Puderzucker  
1 EL Vanillezucker

1 Ei

1 Eigelb

210 g Mehl  
200 g Stärkemehl  
1,5 kg rote Äpfel  
8 TL gehackte Pistazien  
6 EL Apfelgelee oder Aprikosengelee

Margarine mit Puderzucker, Vanillezucker, Ei und Eigelb schaumig rühren. Mehl und Stärkemehl mischen, sieben und unterrühren. Teig in Klarsichtfolie einwickeln, ca. 30 Minuten kaltstellen und auf einem mit Back-Folie ausgelegten Backblech ausrollen. Äpfel mit Schale in Spalten schneiden, Teig dicht damit belegen und im [Backofen auf 180° C ca. 30 Minuten backen](#). Kuchen mit Gelee bestreichen, mit Pistazien bestreuen, in Stücke schneiden und servieren

## Apfel Pistazien Kuchen 4 Ei

Für ca. 16 Stücke  
1 Apfel  
Saft von 1/2 Zitrone  
150 g Butter  
150 g Zucker  
1 Päck. Vanille Zucker

4 Eier

300 g Mehl  
3 TL Backpulver  
50 g gehackte Pistazienkerne  
evtl. Apfelscheiben, Apfelgelee und Puderzucker  
Fett und Paniermehl für die Form

Apfel in kleine Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Weiches Fett, 150 g Zucker und Vanille Zucker schaumig rühren. Eier nacheinander

unter die Zuckermasse mischen. Mehl und Backpulver vermengen, mit Äpfeln und Pistazien ebenfalls unterheben.

Den Teig in einer gefetteten, mit Paniermehl ausgestreuten Kastenform 25 cm lang glatt streichen. Dann

im vorgeheizten Ofen E Herd 175°C; Umluft 150°C; Gas Stufe 2 ungefähr 60 min backen.

Den Kuchen herausnehmen und danach etwas ruhen lassen. Anschließend aus der Form lösen und auskühlen lassen. Nach Belieben mit feinen Apfelscheiben belegen und mit dem erwärmten Apfelgelee bestreichen. Zum Schluss Puderzucker darüberstäuben und servieren.

Zeitaufwand ca. 1 1/4 Stunden ohne Wartezeit

Nährwert pro Stück ca. 920 kJ/220 kcal, E 4 g, F 11 g, KH 25 g

Vida Nr. 34/03

Von: genovefa56

### Apfel Reindling 2 Ei M

500 g Mehl

1 Würfel Hefe

200 ml lauwarme Milch

#### 2 Eier

100 g Butter

100 g Zucker

500 g Äpfel

100 g Zucker

100 g Honig

Zimt

100 g Rosinen

etwas Zitronensaft

150 g gemahlene Nüsse

Aus den Teigzutaten einen Hefeteig bereiten und ca. 30 min gehen lassen. Inzwischen Äpfel schälen, blättrig schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. In einer Schüssel Äpfel, Honig, Rosinen vorher eventuell in Rum einweichen oder heiß überbrühen und Zimt mischen. Den Hefeteig zu einem großen Rechteck ausrollen, mit der Apfelfülle bestreichen, Nüsse darauf streuen und zu einer Rolle aufrollen. In eine befettete und bemehlte Napfkuchenform geben und nochmals 30 min. aufgehen lassen. Bei 200 Grad ca. 50 min. backen.

### Apfel Schmand Kuchen II 2 Ei M

30 Stücke

1/4 l + 5 Ei Milch

1 Würfel 42 g Hefe  
75 g + 2 El Butter/Margarine  
500 g Mehl  
75 g + 75 g Zucker  
1 Prise Salz

## 2 Eier

abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone  
1,5 kg mittelgroße Äpfel

## 250 g Schmand oder Creme fraiche

1 Päckchen Puddingpulver "Vanille Geschmack" für 1/2 Milch; zum Kochen  
Fett für die Fettpfanne  
2- 3 El Pinienkerne  
2 El Puderzucker

## Zubereitung

1. 1/4 l Milch erwärmen. Hefe darin auflösen. 75 g Fett schmelzen. Mehl, 75 g Zucker, Salz, 1 Ei, Zitronenschale, geschmolzenes Fett und Hefemilch mit den Knethaken des Handrührgerätes glatt verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 min gehen lassen.
2. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Äpfel in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Schmand, 5 El Milch, 75 g Zucker, Puddingpulver und 1 Ei mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren.
3. Teig nochmals gut durchkneten. Auf eine gefettete Fettpfanne ca. 32 x 39 cm geben. Ausrollen und in die Ecken drücken. Nochmals ca. 20 min gehen lassen.
4. Apfelspalten fächerartig auf dem Teig verteilen. Schmand Eier Guss darüber geben und 2 El Fett in Flöckchen darauf verteilen.

**Im vorgeheizten Backofen** E Herd 200 °C / Umluft 175 °C / Gas Stufe 3  
**30- 35 min backen.** Pinienkerne ca. 10 min vor Backzeit ende auf den Kuchen streuen und zu Ende backen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Std.

**Pro Stück ca.** 170 kcal/710 kj. E 4 g, F 7 g, KH2 4 g

## Dänischer Apfel Teekuchen 3 Ei M

### mit Kokosraspel

ergibt 10- 12 Portionen

## BELAG

25 g gehobelte Mandeln  
2 El Zucker

## TEIG

200 g Butter oder Margarine, zimmerwarm

250 g Zucker

3 Eier

125 ml Milch

200 g Mehl

3 TI Backpulver

2 große säuerliche Äpfel, ohne Kerne, geschält und gewürfelt

125 g Kokosraspel

174 TI Salz

Buttercreme

1. Den Boden einer Backform 32 cm x 22 cm einfetten und mit Mehl bestäuben.

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Für den Belag Mandeln und Zucker in einer Tasse gut mischen. Beiseite stellen.

3. Für den Teig Butter und Zucker in einer mittelgroßen Schüssel schaumig schlagen. Eier einzeln zufügen und jeweils kräftig unterrühren. Milch zufügen. Mehl, Backpulver, Äpfel, Kokosraspel und Salz in einer großen Schüssel mischen. Sehr vorsichtig unter die Eiermischung heben nicht zu lange rühren .

4. Den Teig in die vorbereitete Form geben und mit dem Belag bestreuen. Auf einem Rost auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben. 30-35 min backen. Den Gartest machen. Den gebackenen Kuchen in der Form auf einem Drahtgitter 5 -7 min abkühlen lassen. Warm oder abgekühlt mit Buttercreme servieren.

Gedeckter Apfel Kuchen 2 Ei M

Für den Teig

500 g Mehl

200 g Butter

180 g Zucker

2 Eier

1 P. Backpulver

1 P. Vanille Zucker

abgeriebene Schale einer Zitrone

Für die Füllung

750 g Äpfel

120 g gem. Nüsse

1 TI Zimt

2 3 TI Zucker

1/2 Becher Joghurt

### Zubereitung

Aus allen für den Teig einen Mürbteig herstellen. Auf Pergamentpapier 2 Backblechgroße Teigplatten ausrollen. Eine Teigplatte auf ein gefettetes Backblech legen. Für die Füllung Äpfel schälen" achteln und in feine Scheiben schneiden. Äpfel" Nüsse" Zimt, Zucker und Joghurt mischen und auf der Teigplatte gleichmäßig verteilen. Die zweite Teigplatte auf die Äpfel legen.

Backzeit Ober /Unterhitze 180 °C vorgeheizt

Heißluft 160 °C nicht vorgeh.

etwa 30 min backen.

Wenn der Kuchen fast braun ist mehrmals mit Milch und Zucker bestreuen.

Karamell Apfel Kuchen 5 Ei + 1 Eigelb M

vom Blech

für ca. 30 Stücke

1 Vanilleschote,

1/4 l Milch

350 Zucker

5 Eier

1 Eigelb

1 kg säuerliche Äpfel

3 El Zitronensaft

250 g Butter,

Salz,

50 g Stärke

400 g Mehl,

2 Tl Backpulver

200 g geröstete, ungesalzene Erdnuskerne

1.

Vanillemark mit Milch erhitzen. 50 g Zucker schmelzen. Milch unterrühren. Aufkochen, abkühlen lassen. 2 Eier, Eigelb und 50 g Zucker, verrühren. Zur Milch geben, bei schwacher Hitze so lange rühren, bis sie dicklich wird nicht kochen. . Abkühlen lassen.

2. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Stücke schneiden und mit Zitronensaft mischen. 3. Butter,

200 g Zucker und Salz verrühren. Rest Eier im Wechsel mit der Stärke unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit Karamellmilch unterrühren.

Teig in gefettete Fettpfanne geben. Äpfel

darauf geben. Mit gehackten Nüssen und Rest Zucker bestreuen.



Bei 175 °C ca. 45 Min. backen.

Zubereitung ca. 30 min ohne Back- und Wartezeit .

Pro Stück ca. 250 kcal. E 5 g, F 12 g, KH 29 g

Laura Nr.38/02

## Versunkener Apfel Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

750 g Äpfel

3 EL Zitronensaft

125 g Butter /Margarine weich

1 Prise Salz

175 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

### 4 Eier

200 g Mehl

2 TL Backpulver

### 3 EL Schlagsahne

4 EL Pinienkerne

### 150 g Crème fraîche

1 Pkt. Saucenpulver, Vanille zum Kochen

2 TL Puderzucker

## Zubereitung

Eine Springform 26 cm fetten. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Mit Zitronensaft beträufeln.

Fett, Salz, 125 g Zucker und Vanille Zucker cremig rühren. 3 Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Sahne unterrühren. In die Springform füllen und glatt streichen. Äpfel mit Küchenpapier trocken tupfen, auf dem Teig verteilen und leicht andrücken.

Mit 2 EL Pinienkernen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen E - Herd 175° 12 - 15 Minuten vorbacken. Creme fraîche, 1 Ei, 50 g Zucker und Saucenpulver verrühren. Über die Äpfel in die Form gießen. Kuchen bei gleicher Temperatur ca. 50 Minuten weiterbacken. Herausnehmen, mit einem Messer vom Formrand lösen und in der Form auskühlen lassen. 2 EL Pinienkerne ohne Fett rösten. Kuchen mit Puderzucker bestäuben

23.5.03 Hilda

CK

## Bienenstich

## Apfel Bienenstich 4 Ei M

1 kg Äpfel,  
3 El Zitronensaft,  
250 g Butter,  
200 g Zucker,  
ger. Schale einer unbeh. Zitrone,  
1 Prise Salz,

### 4 Eier,

200 g Mehl,  
50 g Speisestärke,  
1 TI Backpulver,

### 4 -5 El Milch,

1 Pkg Vanillezucker  
50 g Honig,  
100 g Mandelblättchen,

Äpfel schälen, halbieren, entkernen. Äpfel einschneiden , mit Zitronensaft bestreichen. 175 g Butter und 125 g Zucker verrühren. Zitronenschale und Salz zufügen, Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, mit 2 El Milch unterrühren. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben. Äpfel darauf legen. Rest Fett, Zucker, Vanillezucker, Honig und Mandeln aufkochen, leicht bräunen lassen. restliche Milch unterrühren. Masse nach 20 min Backzeit auf den Äpfeln verteilen. Kuchen fertig backen. [Backzeit bei 175°C ca 50 Min.](#)

## Apfel Bienenstich Kuchen 3 Ei M

für ca. 16 Stücke  
1 kg Äpfel z. B. Boskop  
3 4 El Zitronensaft  
250 g Butter,  
200 g Zucker  
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone  
1 Prise Salz,

### 3 Eier

2000 g Mehl,  
50 g Speisestärke  
1 TI Backpulver,

### 4 -5 El Milch

1 Päckchen Vanille Zucker  
25 g Honig

100 g Mandelstifte

1. Äpfel schälen, halbieren, entkernen. Äpfel einschneiden, mit Saft bestreichen.

2. 175 g Butter und 125 g Zucker verrühren. Zitronenschale und Salz zufügen. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, mit 2 El Milch unterrühren. Teig in gefettete Springform 26 cm Ø geben. Äpfel darauf legen.

Bei 175 °C ca. 50 min backen.

3. Rest Fett, Zucker, Vanille Zucker, Honig und Mandeln aufkochen, leicht bräunen lassen. Rest Milch unterrühren. Masse nach 20 min Backzeit auf den Äpfeln verteilen. Kuchen fertig backen.

Zubereitung ca. 30 Min. o. Back u. Wartezeit. .

Pro Stück ca. 310 kcal. E 4 g, F 18 g, KH 33 g

Laura Nr.38/02

## Apfel Kuchen mit Bienenstichbelag 2 Ei M

### TEIG

500 g Mehl

3 TI Backpulver

100 g Zucker

1 Vanille Zucker

### 2 Eier

200 g Butter

### 1. Belag

1 kg Äpfel am besten Boskop

2 El Wasser

50 g Zucker

1 TI Zimt

50 g Rosinen

2 El Rum

### 2. BELAG

150 g Butter

150 g Zucker

2 El Honig

200 g Gemahlene Mandeln

### 3 El Milch

Einen Mürbteig aus den angegebenen bereiten, 20 min ruhen lassen. Etwas mehr als die Hälfte des Teiges auf einem Backblech ausrollen und 10 min bei 200 Grad im Backofen vorbacken. Den anderen Teil des Teiges mit Hilfe von Pergamentpapier auf Backblechgröße ausrollen.

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien achteln, und mit Wasser, Zucker, Zimt und Rosinen kurz dünsten. Die erkaltete Füllung mit Rum abschmecken und auf dem vorgebackenen Teig geben. die aufgerollte Teigplatte darüberlegen, und die Ränder etwas andrücken.

Für den 2. Belag

Fett, Zucker und Honig zerlassen, die Mandeln zugeben und zuletzt die Milch unterrühren, bis eine streichfähige Masse entsteht. Die lauwarme Masse vorsichtig auf dem Kuchen verteilen und dann backen.

Backen auf der mittleren Schiene bei 200 °C ca. 20- 25 Min.

5- 10 Min. im abgeschalteten Backofen stehen lassen.

### Apfel Sahne Bienenstich 1 Ei M

200 g Mehl  
170 g Zucker  
2 Ei Hefeteig Garant

1 Ei

100 g Butter

100 ml Milch

500 g Schlagsahne

150 g Mandelblättchen  
800 g Äpfel  
4 El Zitronensaft  
200 ml Apfelnuss z. B. "Winterapfel"  
2 El Speisestärke  
2 Pck. Vanille Zucker  
2 Päckchen Sahnefestiger  
evtl. Puderzucker und Minze zum Verziern

1. Mehl, 30 g Zucker und die Trockenhefe mischen. Ei, 25 g weiche Butter und Milch zufügen und alles glatt verkneten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund 26 cm Ø ausrollen. Eine Springform 26 cm Ø fetten und Teig auf den Formboden drücken. Ca. 15 min ruhen lassen.

2. Übrige Butter schmelzen. 90 g Zucker zufügen und darin schmelzen lassen. 125 g Sahne zugießen und 1 Minute kochen lassen. Mandeln einrühren und auf dem Kuchen gleichmäßig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 25 -30 min backen.

Auskühlen lassen.

3. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Restlichen Zucker und Zitronensaft erhitzen. Apfelspalten und Korn darin ca. 2 min köcheln lassen. Stärke mit wenig Wasser verrühren. Unter Rühren in das Kompott gießen und 1 Minute kochen. Auskühlen lassen

4. Torte quer halbieren. Um den unteren Boden einen Tortenring legen. Apfelkompott auf den Boden streichen. Übrige Sahne steif schlagen, dabei Vanille Zucker und Sahnefestiger einrieseln lassen. Sahne auf das Kompott geben, glatt streichen und ca. 1 Stunde kühl stellen,  
5. Oberen Tortenboden auf die Sahne legen und evtl. mit Puderzucker bestäuben und mit Minze verzieren.

Ergibt ca. 12 Stücke

Zubereitung ca. 1 1/4 Stunden ohne Wartezeit

kcal/Stück. ca. 480 Fett/Stück ca. 28 g

Avanti Nr. 10/03

### Bienenstich M

100 g Butter

100 g Zucker

100 g abgezogene und gemahlene Mandeln

1Päckchen Vanillezucker

### 4 Ei Milch

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, die übrigen dazugeben und das Ganze kurz aufkochen lassen. Nach der Backzeit des Kuchens, die Masse auf den Kuchen geben und **nochmals Ca. 15 Min. backen** lassen, bis der Belag goldbraun ist. Sollte das nicht reichen, den Kuchen nochmals auf der oberen Einschubleiste 5 Min backen, dann den Herd ausmachen und den Kuchen 10 min im Backofen lassen. danach herausnehmen und in der Form abkühlen lassen.

### Noch ein Tipp,

während der Auskühlphase, ist es in manchen Fällen sinnvoll, den Rand des Kuchens mit einem Messer, vom Rand des Blechs zu trennen. Der Belag kandierte nämlich und wenn der Kuchen so auskühlt, bleibt er beim öffnen des Springform Rings dran hängen.

### Bienenstich mit Äpfel 2 Ei M

3 Äpfel säuerliche,  
Zitronensaft,

½ Becher Sahne,

200 g Mehl,

2 Eier,

80 g Zucker,

½ Tüte. Backpulver,

Äpfel schälen, Kerngehäuse herausstechen, ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Die restlichen Zutaten glatt rühren und auf ein mit Backpapier belegtes Pizzablech streichen, mit Apfelscheiben belegen, mit Zimt bestreuen,

im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 10 min backen

100 g Butter,  
60 g Zucker,  
2 Tüte. gehackte Mandeln,

4-5 El Milch,

Butter, Zucker und Mandeln in einer Pfanne rösten und mit Milch ablöschen, aufkochen lassen, vorsichtig auf den Apfelscheiben verteilen, nochmals bei 180° C ca.15 min goldgelb backen

Bienenstich mit Äpfel 4 Ei M

3-4 Äpfel säuerliche,  
Zitronensaft,

1 Becher Sahne,  
400 g Mehl,

4 Eier,  
200 g Zucker,  
1 Pkg. Backpulver,

Äpfel schälen, Kerngehäuse herausstechen, ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Die restlichen Zutaten glatt rühren und auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen, mit Apfelscheiben belegen, mit Zimt bestreuen ,

im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 10 min backen

200 g Butter,  
125 g Zucker,  
3 Tüte. gehobelte Mandeln,

8 El Milch,

Butter, Zucker und Mandeln in einer Pfanne rösten und mit Milch ablöschen, aufkochen lassen, vorsichtig auf den Apfelscheiben verteilen,

nochmals bei 180°C ca.15 min goldgelb backen

## Blitzbienenstich mit Äpfel klein 2 Ei M

3 Äpfel säuerliche, Zitronensaft,

½ Becher Sahne,

200 g Mehl,

2 Eier,

80 g Zucker,

½ Pkg. Backpulver,

Äpfel schälen, Kerngehäuse herausstechen, ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Die restlichen Zutaten glatt rühren und auf ein mit Backpapier belegtes Pizzablech streichen, mit Apfelscheiben belegen, mit Zimt bestreuen,

im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 10 min backen

100 g Butter,

60 g Zucker

2 Pkg. gehackte Mandeln,

4-5 Ei Milch,

Butter, Zucker und Mandeln in einer Pfanne rösten und mit Milch ablöschen, aufkochen lassen, vorsichtig auf den Apfelscheiben verteilen, nochmals bei 180° C ca. 15 min goldgelb backen

## Haselnuss

### Annebäbis Apfel Kuchen M

#### TEIG

250 g Mehl,

70 g Butter,

50 g Schweinefett,

1/2 TL Salz,

1/8 l Wasser

#### BELAG

3 Ei gemahlene Haselnüsse,

1 kg Äpfel Boskop ,

4 Ei Zucker,

1 TL Zimt,  
Butterflocken,

1/4 l Sahne

### Zubereitung

Mehl, Butter und Fett zu einer feinkrümeligen Masse zerreiben. Wasser mit darin aufgelöstem Salz darauf verteilen und schnell zu einem Teig vermischen

nicht kneten. Teig 2 -3 Stunden kalt stellen. Dann den Teig 3 mm dick ausrollen und auf den Boden einer gefetteten Form Durchmesser 24 cm legen.

Haselnüsse darüber streuen. Äpfel schälen, entkernen und in 1 cm dicke Schnitze schneiden. Boden kranzartig damit belegen, 1/2 des Zimtzuckers darüber streuen, Butterflocken darauf verteilen.

220 Grad 30 min backen.

Danach mit dem restlichen Zimtzucker bestreuen.  
Lauwarm servieren, am besten mit Sahne.

### Apfel Butterkuchen 2 Ei M

für ca. 16 Stücke  
125 g Butter

1/4 l Milch

1 Würfel 42 g Hefe  
500 g Mehl  
200 g Zucker

### 2 Eier

800 g säuerliche Äpfel  
1/4 l Zitronensaft  
1 Päckchen Vanille Zucker  
1/2 TL Zimt  
50 g Haselnussblättchen  
Mehl zum Ausrollen  
Fett für die Form

50 g Butter schmelzen. Milch erwärmen. Hefe darin auflösen. Mehl mit Hefemilch, flüssiger Butter 100 g Zucker und Eiern verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 min gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse herausschneiden. Die Viertel in kleine Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und ca. 5 min dünsten. Mit Vanille Zucker und Zimt würzen, abkühlen lassen.

Den Teig nochmals gut durchkneten und halbieren. Jede Hälfte auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Kreis 28 cm Ø ausrollen. Eine Teigplatte



in eine gefettete Springform 28 cm Ø legen, Apfelstücke darauf verteilen und die zweite Teigplatte darauf legen. Kuchen in der Form nochmals ca. 15 min gehen lassen.

Die Teigoberfläche in Abständen leicht eindrücken. Restliche Butter in kleine Würfel schneiden und in den Mulden verteilen. Mit den Haselnussblättchen und restlichem Zucker bestreuen.

**Im vorgeheizten Backofen** E Herd 200°C/Umluft 175 °C **25 - 30 min backen**. Den Kuchen lauwarm oder kalt servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Stunden.

**Pro Stück ca. 300 kcal/1 260 kJ.**

Tina Nr. 34/02

### **Apfel Krokantkuchen vom Blech 4 Eigelb**

für ca. 24 Stücke

450 g Zucker

75 g Haselnusskerne

75 g Walnusskerne

400 g Butter oder Margarine

700 g Mehl

2 gestrichene TL Backpulver

2 Päckchen Vanille Zucker

1 Prise Salz

#### **4 Eigelb**

1,5 kg säuerliche Äpfel

abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone

#### **Zubereitung**

1. 100 g Zucker karamellisieren lassen. Nüsse darin wenden. Auf Backpapier geben und auskühlen lassen.

2. Fett schmelzen und etwas abkühlen lassen. Mehl, Backpulver, Vanille Zucker, Salz und 300 g Zucker mischen. Fett und Eigelb zugeben und zu Streuseln verarbeiten. Fettpfanne fetten und mit Paniermehl ausstreuen 2/3 der Streusel in die Pfanne drücken. Krokant grob hacken und, bis auf 4 El mit den restlichen Streuseln vermengen.

3. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit 50 g Zucker, Zitronenschale und Saft vermengen und auf dem Boden verteilen. Krokantstreusel darauf geben und

**im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 50 -60 min backen.**

Auskühlen lassen. Kuchen in Stücke schneiden, mit restlichem Krokant bestreuen und servieren.

Dazu schmeckt geschlagene Zimt Sahne.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Stunden

**Pro Stück ca.**

**380 kcal**

E 5 g,  
F 19 g,  
KH 48 g  
Mini Nr. 35/03

## Apfel Kuchen 2 Ei + 1 Eigelb M

### Für den Teig

500 g Weizenmehl  
1 Pck. Backpulver  
200 g Butter  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

2 Eier

4-5 El Milch

### Für den Belag

1 1/2 kg feinsäuerliche Äpfel  
3 El Zitronensaft  
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone  
150 g Zucker  
1 Tl gemahlener Zimt  
50-70 g Rosinen  
100 g gehackte Haselnusskerne

### Außerdem

Mehl zum Ausrollen  
1 Eigelb zum Bestreichen

1 El Schlagsahne

1. Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken.
2. Butter in Flöckchen aufs Mehl verteilen. Zucker, Salz, Zitronenschale, Eier und Milch in die Mulde geben, mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem Teig verarbeiten. In Folie verpackt 60 min kalt stellen.
3. Für den Belag die Äpfel schälen, raspeln und sofort in einer Schüssel mit Zitronensaft und -schale, Zucker, Zimt, Rosinen und gehackten Haselnusskernen mischen.
4. Drei Viertel des Teiges auf ein gefettetes Backblech ausrollen, einen Rand hochdrücken. Die Apfelmischung darauf verteilen.

5. Den restlichen Teig ausrollen und in Streifen schneiden. Den Belag gitterförmig damit belegen, die Streifen mit dem mit Sahne verquirlten Eigelb bestreichen.
6. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze 180-200 °C vorgeheizt  
Heißluft 160-180 °C nicht vorgeheizt  
Gas Stufe 3-4 vorgeheizt

Backzeit etwa 35 min.

### Apfel Kuchen I 1 Eigelb M

15 g Hefe,  
250 g Mehl,  
50 g Butter,  
Salz,

$\frac{1}{4}$  l Milch,  
1 kg Äpfel,  
115 g Zucker,

1 Eigelb,  
20 g grob geschnittene Haselnüsse

#### Zubereitung

Die Hefe mit 1 El lauwarmer Milch glattrühren. Mehl in eine Schüssel mischen, in der Mitte eine kleine Kuhle formen und die glattgerührte Hefe hineingeben und an einem warmen Ort gehen lassen. Danach 30 g Butter, das Salz und so viel lauwarme Milch dazugeben, dass sich die Masse zu einem glatten Teig verarbeiten lässt. Den Teig nochmals an einem warmen Ort gehen lassen. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, in gleichmäßige Scheiben schneiden und einige Zeit gezuckert stehen lassen. Den Hefeteig auswellen und auf ein gefettetes Backblech legen. Die Apfelscheiben auf den Kuchenboden legen und dann mit einer Mischung aus zerlassener Butter und dem Eigelb bestreichen. Die 15 g Zucker und die Haselnüsse darüberstreuen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen backen.

### Apfel Kuchen II 1 Eigelb M

Zutaten

Für den Teig

600 g Mehl  
1 Tüte Backpulver  
200 g Butter oder Margarine  
50 g Zucker  
1/2 TL Salz

#### 1/4 l Milch

Für den Belag  
1,5 kg Äpfel  
125 g Zucker  
abgeriebene Schale und Saft einer Zitrone  
1 TL Zimt  
100 g Rosinen  
100 g gehackte Haselnüsse

#### Zum Bestreichen

#### 1 Eigelb

1 EL Wasser  
200 g Aprikosenkonfitüre

#### Für die Glasur

100 g Puderzucker  
2 EL Zitronensaft

Mehl, Backpulver, Butter oder Margarine, Zucker, Salz und Milch zu einem Knetteig verarbeiten, kalt stellen.

Für den Belag die Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und grob raspeln. Mit Zucker, Zitronensaft- und schale, Zimt, Rosinen und Haselnüssen mischen.

3/4 des Teigs ausrollen, ein gefettetes Backblech damit belegen und die Apfelmischung darauf verteilen.

Den restlichen Teig ausrollen, in Streifen schneiden und als Gitter über die Äpfel legen. Eigelb mit Wasser verquirlen und das Gitter damit bestreichen.

Den Kuchen bei ca. 190 °C etwa 30 min backen,

etwas abkühlen lassen. Konfitüre erhitzen und das Gitter damit bestreichen.

Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und das Gitter damit glasieren.

Apfel Kuchen mit Grieß 6 Ei M

6 Ei trennen,

250 g Zucker,

75 g Grieß,

1 EL Kakao,

250 g geriebene Äpfel,

125 gem Haselnüsse,

2 -3 EL Aprikosenmarmelade,

300 g Kuvertüre,

Eigelb und Zucker cremig schlagen, Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Gries, Kakao, Nüsse, Äpfel und Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Eine Springform am Boden fetten nur am Boden .Teig einfüllen und im [Backofen bei 200°C ca. 45 Min backen](#). Marmelade glatt rühren und die noch heiße Torte damit bestreichen. Kuvertüre schmelzen, Torte damit überziehen.

[Apfel Kuchen mit Pflaumenmus 2 Eigelb + 8 Eiweiß](#)

Zutaten für 1 Portionen

300 g Mehl

1 TL Backpulver

100 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eigelb

125 g Butter

Für den Belag:

500 g Pflaumenmus

1 kg Äpfel, saure

100 g Haselnüsse, gehackt

2 EL Zitronensaft

60 g Rosinen

Für den Baiserbelag:

8 Eiweiß

8 EL Puderzucker

Zubereitung

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf ein Backbrett geben. In die Mitte den Zucker, das Salz, Eigelb und die in Flöckchen geschnittene Butter geben und von der Mitte her alle Zutaten verkneten. Den Mürbeteig gut 30 Minuten durchkühlen lassen.

Danach den Teig so ausrollen, dass er auf ein gefettetes Backblech passt.

Das Pflaumenmus auf den Teig streichen.

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

Sofort in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft beträufeln. Die Apfel-

spalten schuppenartig auf den bestrichenen Kuchenteig legen und die Haselnüsse und Rosinen darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen backen. Für die Baisermasse das Eiweiß sehr steif schlagen und den Puderzucker nach und nach dazugeben. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und so über die Äpfel spritzen, so dass man gut Stückchen schneiden kann. Den Kuchen etwa 20 Minuten überbacken.

Backzeit:

Vorbacken: Elektroherd: etwa 20 Minuten bei 200 Grad, Gasherd: etwa 20 Minuten bei Stufe 3.

Überbacken: Elektroherd: etwa 20 Minuten bei 170 Grad, Gasherd: etwa 20 Minuten bei Stufe 2.

20.2.03      Sonja\*              CK

### Apfel Kuchen mit Vanille Soufflé Guss    4 Ei    M

Zutaten für 16 Portionen

Für den Teig:

220 g Mehl

50 g Haselnüsse, gemahlen

100 g Zucker, sehr fein oder Puderzucker

1 TL Zitronen, die Schale, abgerieben

100 g Butter

2 EL Milch

Für den Belag:

1 kg Äpfel, geschält, geviertelt

1 EL Zitronensaft

Für den Guss:

4 Eier, getrennt

50 g Zucker, sehr fein oder Puderzucker

1 Prise Salz

250 ml Schmand

1 Pck. Vanillezucker

1 Msp. Zimt, gemahlen

Zubereitung

Mehl mit Salz, Nüssen, Zucker, Zitronenschale, Fett und Milch zum Teig kneten und diesen in einem Tiefkühlbeutel 1 Std. kühlen. Die Apfelviertel mehrfach tief einschneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Den Teig auf bemehlter Fläche ausrollen, eine runde Obstkuchenform mit 36 cm Durchmesser damit auskleiden und einen etwa 3 cm hohen Rand formen. Die Äpfel mit der Wölbung nach oben hineinsetzen und auf der Mittel-

schiene bei 175°C 15 Min. backen. In der Zwischenzeit das Eiweiß mit Salz und Zucker steif schlagen. Den Schmand mit den Eidottern, Vanillezucker und Zimt verrühren und den Eierschnee vorsichtig unterziehen. Die Schmand/Eiercreme über die Äpfel gießen und den Kuchen weitere 25 Min. backen.

13.8.02 Sofi

CK

### Apfel Nuss Kuchen 5 Ei M

1 Becher Sahne,  
1 Becher Zucker,  
1 Tüte Vanillezucker,  
2 Becher Mehl,  
1 Tüte Backpulver,

5 Eier,  
1 kg Äpfel,  
50 g Zucker,  
1 TL Zimt,  
100 g gem Haselnüsse,

Sahne mit Zucker, Vanillezucker und Eier verrühren mit Backpulver gemischtem Mehl in eine Schüssel geben, Nüsse dazu, mit dem Mixer gut verrühren, auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Backofen auf 200° C vorheizen. Äpfel schälen, entkernen, in Spalten schneiden, auf den Teig legen, 50 g Zucker mit Zimt mischen, über die Äpfel streuen und

30 min. backen

### Apfel Nuss Kuchen M

1 Rezept

100 g Butter oder Pflanzenmargarine  
4-5 El Geriebener Kandis oder Rohrzucker

1 Tasse Milch

1/2 Tasse Quark

1 Tasse Zarte Haferflocken  
2 Tassen Gemahlene Haselnüsse  
1 mittl. Apfel, klein geschnetzelt  
1 1/2 TL Backpulver

1/4 TL Nelkenpulver  
1 TL Kardamom  
1/4 TL Zitronenpulver oder geriebene Zitronenschale  
2 EL Stärke  
2-3 Tassen Mehl; ca.

Butter oder Margarine langsam schmelzen und mit dem Kandis oder Rohrzucker schaumig rühren. Dabei sollte das Fett nicht zu stark erhitzt werden, und der Zucker muss ganz aufgelöst sein. Dann die Milch und den Quark dazugeben. Die Haferflocken, Haselnüsse, Apfel, Backpulver, Nelkenpulver, Kardamom, Zitrone, Stärke und Mehl mischen und nach und nach unter ständigem Rühren zu einer festen Masse verrühren. Backform fetten und mit Mehl ausstäuben. Etwa 80 Minuten bei 175-180°C im vorgeheizten Backofen backen. Während der Backzeit den Ofen keinesfalls öffnen. Nach Ende der Backzeit den Gartest machen, indem man mit einem Zahnstocher in den Kuchen sticht. Klebt noch der Teig daran, muss die Backzeit verlängert werden. Den Kuchen erst nach dem Erkalten aus der Form nehmen.

### Apfel Nuss Kuchen auf dem Blech 1 Ei M

Zutaten für 20 Portionen

300 g Mehl  
3 TL Backpulver  
150 g Zucker  
2 EL Vanillezucker  
2 TL Zitronen -Schale, gerieben  
1 Eier  
80 g Butter  
4 EL Milch  
10 Äpfel, säuerlich  
1 Zitronen  
100 g Haselnüsse, gehackt  
1 TL Zimt

#### Zubereitung

Einen Mürbeteig bereiten aus dem Mehl, dem Backpulver, 75g Zucker, dem Vanille Zucker, dem Ei, einem TL der Zitronenschale, der Butter und der Milch. Dieser Teig wird hergestellt, indem man die Zutaten vermischt und entweder mit den Knethaken des Handrührers oder mit den Händen verknetet. Den Mürbeteig eine Stunde kalt stellen. Anschließend den Teig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech geben.

Haselnüsse, Zimt, 1 TL Zitronenschale und 75g Zucker miteinander verrühren. Die Äpfel schälen, entkernen, raspeln, die Zitrone auspressen und den Saft mit den Äpfeln vermischen. Die Nussmischung zu den Äpfeln geben, gleichmäßig verrühren und alles zusammen auf dem Teig verteilen.



Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 200°C ungefähr 25 Minuten backen.

9.4.03 Lilliane

CK

### Apfel Nusskuchen 5 Ei M

1 Becher Sahne,

1 Becher Zucker,

1 Pkg Vanillezucker,

2 Becher Mehl,

1 Pkg Backpulver,

5 Eier,

1 kg Äpfel,

50 g Zucker,

1 TI Zimt,

100 g gem Haselnüsse,

Sahne mit Zucker, Vanillezucker und Eier verrühren mit Backpulver gemischtem Mehl in eine Schüssel geben, Nüsse dazu, mit dem Mixer gut verrühren, auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Backofen auf 200°C vorheizen. Äpfel schälen, entkernen, in Spalten schneiden, auf den Teig legen, 50 g Zucker mit Zimt mischen, über die Äpfel streuen und 30 min. backen

### Apfel Streusel 3 Ei

Äpfel nach Belieben,

200 g. Margarine,

1 P Vanillezucker ,

150 g Zucker ,

3 Eier ,

100 g Mondamin ,

300 g Mehl ,

3 TI Backpulver

100 g gemahlene Haselnüsse

### Streusel

400 g Mehl,

200 g Zucker ,

Salz und Zimt,

1/2 P. Butter zerlassen

## Zubereitung

Rührteig herstellen und auf ein gefettetes Backblech verteilen

Angekochte Äpfel auf dem Teig verteilen

Die für die Streusel vermischen und über die Äpfel geben

Zubereitungszeit ges. 20 min

Back/Kochzeit 50 min Grad/Einstellung 200

## Apfel Streuselkuchen I

Zutaten für 12 Portionen

400 g Mehl

170 g Zucker

250 g Butter, kalte

120 g Haselnüsse, gemahlen

1 Prise Salz

1 TL Backpulver

½ Vanilleschoten, Mark davon

1.2 kg Äpfel, z.B. Boskop

150 g Zucker

1 TL Zimt

1 Zitronen, Saft und Schale davon

## Zubereitung

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Das Backpapier in eine Springform von 26 cm Durchmesser einspannen. Für die Streusel alle Zutaten bis auf die Butter in eine weite Schüssel füllen. Die Butter klein schneiden und mit den übrigen Zutaten zu einem krümeligen Teig verreiben. Gut die Hälfte der Streusel in die Springform füllen und festdrücken. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Äpfel mit Zucker, Zimt, Zitronenschale und -saft vermischen und gleichmäßig auf dem Streuselboden verteilen. Die Äpfel leicht andrücken. Die restlichen Streusel locker auf den Äpfeln verteilen und alles etwa 50 Minuten backen. Den Apfelkuchen lauwarm servieren.

20.8.02 Simone Hefner

CK

## Apfel Streuselkuchen II

für ca. 12 Stücke

600 g Apfel,

50 g Zucker

50 ml Apfeln, Korn,

2 Sternanis

200 Butter,

350 g Mehl  
150 g braunen Zucker  
1 TL Backpulver  
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone  
50 g Haselnüsse

1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden. Zucker karamellisieren. Korn zugießen und rühren, bis sich der Zucker auflöst. Anis und Apfel zugeben, ca. 4 min köcheln lassen. Auskühlen lassen und Anis entfernen.

2. Butter schmelzen. Mit Mehl, braunem Zucker, Backpulver und Zitronenschale mischen und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streusel verarbeiten.

3. Springform 24 cm Ø fetten und mit Grieß ausstreuen.  $\frac{3}{4}$  Streusel einfüllen, fest andrücken. Kompott darauf geben. Nüsse hacken und mit Rest Streusel mischen. Auf j Kuchen streuen. Bei 175 °C ca. 30 min backen.

Zubereitung ca. 30 min ohne Back und Wartezeit .

**Pro Stück** 350 kcal. E 4 g, F 17 g, KH 43 g

Laura Nr. 35/02

## Apfelgitterkuchen 1 Ei M

### Für den Knetteig

600 g Weizenmehl  
1 P. Backpulver  
200 g Butter  
100 g Zucker  
Salz  
abgeriebene Schale von 1 unbeh. Zitrone

**1 Eiweiß**

250 ml  $\frac{1}{4}$  l Milch

### Für den Belag

1  $\frac{1}{2}$  kg feinsäuerliche Äpfel z. B. Boskop  
3 El. Zitronensaft  
abger. Schale von 1 Zitrone unbehandelt  
70-75 g Zucker  
1 TL. Zimt  
100 g gehackte Haselnusskerne  
100 g Rosinen

## Für den Belag

1 Eigelb

1 El. Milch

Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Butter, Zucker, Salz, Zitronenschale, Eiweiß und Milch hinzufügen. Die Zutaten mit dem Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Den Teig in Folie verpackt 60 min kalt stellen.

Inzwischen die Äpfel schälen, raspeln und sofort in einer Schüssel mit Zitronensaft und -schale, Zucker, Zimt, Haselnusskernen und Rosinen mischen. 3/4 des Teiges ausrollen. Das gefettete Backblech damit auslegen, einen Rand hochdrücken. Die Apfelmischung darauf verteilen.

Den restlichen Teig ausrollen, in Streifen schneiden, den Belag gitterförmig damit belegen.

Zum Bestreichen das Eigelb mit der Milch verrühren, die Teigstreifen damit bestreichen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C vorgeheizt

Heißluft etwa 180 °C nicht vorgeheizt

Gas Stufe 3 vorgeheizt

Backzeit etwa 30 min.

## Apfelkuchen geschüttelt 4 Ei M

Zutaten

250 g Mehl

250 g Zucker

125 g gem. Haselnüsse

1 Tl. Zimt

1 El. Backpulver

1 El Vanillezucker .

4 Ei

2 Tl. Kakao

200 ml Sahne

## Zubereitung

4 Äpfel mit Schäfix schälen und Zerkleinern

Äpfel mit 50 ml Rum tränken

Ei und Sahne verquirlen und in die Schüssel geben  
Trockene Zutaten und Äpfel zugeben, Schüssel fest verschließen, entlüften und schütteln.  
Den Teig in die Silikon Glatte Runde füllen und **16 -18 Minuten** bei 600 Watt backen

### Apfelkuchen mit Amaretto

5 Ei

Zutaten für 12 Portionen

6 m.- große Äpfel  
5 EL Amaretto  
250 g Butter  
200 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
5 Eier  
½ TL Zimt  
300 g Mehl  
½ Pck. Backpulver  
100 g Mandeln, grob gehackt

#### Zubereitung

Die Äpfel schälen. 5 davon grob raspeln, einen in Stückchen schneiden. Äpfel mit dem Amaretto vermischen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, nach und nach die Eier unterrühren und das Zimtpulver dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterrühren. Zuletzt die Mandeln und die geraspelten Äpfel untermischen. Es sollte ein zähflüssiger Teig sein, wenn nötig noch Mehl hinzufügen. Die Masse in eine gefettete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Umluft ca. 40 min backen. Wer will, kann den Kuchen nach dem Backen noch mit Puderzucker bestreuen.

6.2.03 Jule

CK

### Apfelkuchen mit Grieß 6 Ei M

**6 Ei trennen,**

250 g Zucker,  
75 g Grieß,  
1 Ei Kakao,  
250 g geriebene Äpfel,  
125 gem Haselnüsse,  
2-3 El Aprikosenmarmelade,

**300 g Kuvertüre,**

Eigelb und Zucker cremig schlagen, Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Gries, Kakao, Nüsse, Äpfel und Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Eine Springform am Boden fetten nur am Boden. Teig einfüllen und im [Backofen bei 200°C ca. 45 Min backen](#).

Marmelade glatt rühren und die noch heiße Torte damit bestreichen. Kuvertüre schmelzen, Torte damit überziehen.

### [Apfelmus Kuchen](#) 2 Ei

Für den Rührteig

100 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

#### 2 Eier

1 pr. Salz

geriebene Muskatnuss+1 TL gemahlener Zimt

#### 3 Ei Rum

400 g Mehl

1 gestr. TL Backpulver

200 g Apfelmus

100 g gehackte Haselnusskerne

150 g Rosinen

Für den Teig Butter oder Margarine geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unter rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren. Salz, Muskat, Zimt und Rum hinzufügen. Mehl mit Backpulver mischen, sieben, Portionsweise unterrühren. Apfelmus mit Haselnusskernen und Rosinen unter den Teig heben und den Teig in eine Kranzform 26 cm, gefettet füllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und bei [160 Grad 50 -60 min backen](#). Die Form 10 min auf einen Rost stellen, dann den Kuchen stürzen und erkalten lassen.

### [Apfelnuss Kuchen](#) 6 Ei

Zutaten für 4 Portionen

250 g Mehl

1 TL Backpulver

100 g Zucker

125 g Margarine

#### 2 Eier

1 Pck. Vanillezucker

[Für den Belag:](#)

500 g Äpfel, in dünne Scheiben geschnitten  
250 g Butter  
250 g Zucker

#### 4 Eigelb

100 g Mehl  
1 Msp. Backpulver  
1 TL Zimt  
200 g Haselnüsse, gemahlen

#### 4 Eiweiß

#### Zubereitung

Aus den erstgenannten Zutaten einen Mürbeteig herstellen, in eine Springform verteilen und mit dünnen Apfelscheiben belegen. Die weiteren Zutaten der Reihe nach zu einem Rührteig verarbeiten. Auf den Äpfeln gleichmäßig verteilen.

Bei 170°C ca. 60Min. backen. Mindestens 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Tipp: Ofentüre nicht zu früh aufmachen, sonst fällt er in sich zusammen.

9.7.03 Shantung

CK

Ich verstehe nicht ganze, warum Eigelb und Eiweiß getrennt wird? Muss ich das Eiweiß vorher steif schlagen?

LG Schnittken

### Apfel Vollkornkuchen Buttermilch 3 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

1 kg Mehl Weizenvollkornmehl

1 Liter Buttermilch

#### 3 Eier

1 Prise Salz

Aroma

2 Tüte/n Backpulver

200 g Haselnüsse, gehackt

200 g Rosinen

200 g Zucker, brauner

10 Äpfel

6 EL Sesam zum Bestreuen

Alle Zutaten miteinander verrühren und zum Schluss werden die Apfelstücke untergehoben. Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit und in größere Stücke geschnitten ca. 2-3 cm.

Auf ein großes, gefettetes Backblech geben, am besten mit erhöhtem Rand.

Mit Sesam oder Haferflocken bestreuen und dann bei 180 Grad im Ofen ca. 50 Min. backen.

Lecker und fast ohne Fett.

Für eine Springform würde ich die Zutatenmengen halbieren.

Bei Mittelhitze ca. 50 Minuten backen.

8.5.02 Kessichen

CK

### Apfelgitterkuchen 1 Ei M

#### Für den Knetteig

600 g Weizenmehl

1 P. Backpulver

200 g Butter

100 g Zucker

Salz

abgeriebene Schale von 1 unbeh. Zitrone

1 Eiweiß

250 ml 1/4 l Milch

#### Für den Belag

1 1/2 kg feinsäuerliche Äpfel z. B. Boskop

3 El. Zitronensaft

abger. Schale von 1 Zitrone unbehandelt

70-75 g Zucker

1 Tl. Zimt

100 g gehackte Haselnusskerne

100 g Rosinen

#### Für den Belag

1 Eigelb

1 El. Milch



Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Butter, Zucker, Salz, Zitronenschale, Eiweiß und Milch hinzufügen. Die Zutaten mit dem Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Den Teig in Folie verpackt 60 min kalt stellen.

Inzwischen die Äpfel schälen, raspeln und sofort in einer Schüssel mit Zitronensaft und -schale, Zucker, Zimt, Haselnusskernen und Rosinen mischen. 3/4 des Teiges ausrollen. Das gefettete Backblech damit auslegen, einen Rand hochdrücken. Die Apfelmischung darauf verteilen.

Den restlichen Teig ausrollen, in Streifen schneiden, den Belag gitterförmig damit belegen.

Zum Bestreichen das Eigelb mit der Milch verrühren, die Teigstreifen damit bestreichen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C vorgeheizt

Heißluft etwa 180 °C nicht vorgeheizt

Gas Stufe 3 vorgeheizt

Backzeit etwa 30 min.

## Apfelkuchen geschüttelt 4 Ei M

### Zutaten

250 g Mehl

250 g Zucker

125 g gem. Haselnüsse

1 Tl. Zimt

1 El. Backpulver

1 El Vanillezucker .

4 Ei

2 Tl. Kakao

200 ml Sahne

### Zubereitung

4 Äpfel mit Schäfix schälen und Zerkleinern

Äpfel mit 50 ml Rum tränken

Ei und Sahne verquirlen und in die Schüssel geben

Trockene Zutaten und Äpfel zugeben, Schüssel fest verschließen, entlüften und schütteln.

Den Teig in die Silikon Glatte Runde füllen und 16 -18 Minuten bei 600 Watt backen

## Apfelkuchen mit Amaretto 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen

6 m.- große Äpfel

5 EL Amaretto

250 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

### 5 Eier

½ TL Zimt

300 g Mehl

½ Pck. Backpulver

100 g Mandeln, grob gehackt

### Zubereitung

Die Äpfel schälen. 5 davon grob raspeln, einen in Stückchen schneiden. Äpfel mit dem Amaretto vermischen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, nach und nach die Eier unterrühren und das Zimtpulver dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterrühren. Zuletzt die Mandeln und die geraspelten Äpfel untermischen. Es sollte ein zähflüssiger Teig sein, wenn nötig noch Mehl hinzufügen. Die Masse in eine gefettete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Umluft ca. 40 min backen. Wer will, kann den Kuchen nach dem Backen noch mit Puderzucker bestreuen.

6.2.03 Jule

CK

## Apfelkuchen mit Grieß 6 Ei M

### 6 Ei trennen,

250 g Zucker,

75 g Grieß,

1 El Kakao,

250 g geriebene Äpfel,

125 gem Haselnüsse,

2-3 El Aprikosenmarmelade,

300 g Kuvertüre,

Eigelb und Zucker cremig schlagen, Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Gries, Kakao, Nüsse, Äpfel und Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Ei-

ne Springform am Boden fetten nur am Boden. Teig einfüllen und im [Backofen bei 200°C ca. 45 Min backen](#).

Marmelade glatt rühren und die noch heiße Torte damit bestreichen. Kuvertüre schmelzen, Torte damit überziehen.

### [Apfelmus Kuchen](#) 2 Ei

Für den Rührteig

100 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

### 2 Eier

1 pr. Salz

geriebene Muskatnuss+1 TL. gemahlener Zimt

### 3 Ei Rum

400 g Mehl

1 gestr. TL Backpulver

200 g Apfelmus

100 g gehackte Haselnusskerne

150 g Rosinen

Für den Teig Butter oder Margarine geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unter rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren. Salz, Muskat, Zimt und Rum hinzufügen. Mehl mit Backpulver mischen, sieben, Portionsweise unterrühren. Apfelmus mit Haselnusskernen und Rosinen unter den Teig heben und den Teig in eine Kranzform 26 cm , gefettet füllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und bei [160 Grad 50 -60 min backen](#). Die Form 10 min auf einen Rost stellen, dann den Kuchen stürzen und erkalten lassen.

### [Apfelnuss Kuchen](#) 6 Ei

Zutaten für 4 Portionen

250 g Mehl

1 TL Backpulver

100 g Zucker

125 g Margarine

### 2 Eier

1 Pck. Vanillezucker

### Für den Belag:

500 g Äpfel, in dünne Scheiben geschnitten

250 g Butter

250 g Zucker

#### 4 Eigelb

100 g Mehl

1 Msp. Backpulver

1 TL Zimt

200 g Haselnüsse, gemahlen

#### 4 Eiweiß

### Zubereitung

Aus den erstgenannten Zutaten einen Mürbeteig herstellen, in eine Springform verteilen und mit dünnen Apfelscheiben belegen. Die weiteren Zutaten der Reihe nach zu einem Rührteig verarbeiten. Auf den Äpfeln gleichmäßig verteilen.

Bei 170°C ca. 60Min. backen. Mindestens 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Tipp: Ofentüre nicht zu früh aufmachen, sonst fällt er in sich zusammen.

9.7.03 Shantung

CK

Ich verstehe nicht ganze, warum Eigelb und Eiweiß getrennt wird? Muss ich das Eiweiß vorher steif schlagen?

LG Schnittken

### Großmutter's Apfel Kuchen 4 Ei

4 große Äpfel

5 El Rum

200 g Butter

200 g Zucker

#### 4 Eier

3 TL Kakao

125 g ger. Haselnüsse

30 g Mondamin

170 g Mehl

1 P. Backpulver

Puderzucker

### Zubereitung

Äpfel schälen, vierteln entkernen und in 1 cm große Stücke schneiden. Die Stückchen mit etwa 5 El Rum vermischen und zugedeckt gut durchziehen

lassen evtl. über Nacht . Butter schaumig rühren, portionsweise Zucker zugeben und so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Nach und nach die Eier zugeben und unterrühren jedes Ei etwa 1/2 Minute . Kakao und Haselnüsse unterrühren. Mondamin, Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise zugeben und unterrühren. Die Apfelstückchen dem Rührteig zugeben und unterheben.

Backzeit Ober /Unterhitze 180 °C vorgeheizt

Heißluft 160 °C nicht vorgeh.

etwa 1 Stunde backen.

Den kalten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

## Karamell Apfel Kuchen 5 Ei M

5 Personen

800 g Säuerliche Äpfel

3 El. Zitronensaft

100 g Haselnüsse

225 g Zucker

125 ml Milch

225 g Butter/Margarine

1 Vanilleschote; das Mark

Salz

5 Eier

250 g Mehl

3 Tl. Backpulver

1 Tl. Puderzucker

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und die Viertel dicht an dicht kreuzweise einritzen. Mit Zitronensaft bestreichen und beiseite stellen. 75 g Nüsse fein mahlen.

2. 100 g Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren lassen. Erst rühren, wenn der Zucker an einer Stelle zu schmelzen beginnt. Mit der Milch ablöschen und kochen, bis der Karamell sich gelöst hat, etwas abkühlen lassen. Weiches Fett, Vanillemark, 1 Prise Salz und 75 g Zucker sehr cremig rühren. Die Eier nacheinander einzeln jeweils gut unterrühren. Mehl und Backpulver sieben, mit den gemahlenen Nüssen unterrühren. Karamellmilch kurz unterrühren.

3. Teig in eine gefettete Springform 26 cm streichen, mit den Apfelvierteln belegen und

im heißen Ofen bei 180 Grad auf der 2.Schiene von unten 55 -60 Min. backen Gas 2 3, Umluft 160 Grad.

Kuchen abkühlen lassen. 50 g Zucker karamellisieren, die ganzen Nüsse darin wenden und auf Backpapier abkühlen lassen. Den Kuchen mit den Nüssen und dem Puderzucker garnieren.

## Mansfelder Apfel-Pudding-Kuchen 2 Ei+ 1 Eigelb M

1 Rezept

### Teig

375 g Butter  
225 g Zucker  
50 g Gem. Haselnüsse

2 Ei

1 Tüte Vanillezucker

1 TL Orangenlikör

1/2 Tüte Backpulver

1 Prise Salz

500 g Mehl

1 Tüte Vanillepudding

1 Eigelb

150 g Sahnequark

BELAG

500 g Äpfel

### STREUSEL

350 g Mehl

250 g Zucker

2 Tüte Vanillezucker

200 g Kalte Margarine

Zuerst die Füllung herstellen. Pudding nach Anweisung kochen. Eigelb und Quark und den noch warmen Pudding rühren und erkalten lassen, ab und an umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Dann aus den Teigzutaten einen Rührteig herstellen und auf ein gefettetes Backblech streichen. Dann die kalte Quarkcreme darüber geben. Äpfel schälen, vierteln und entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Dann fächerförmig auf den Teig legen.

Streuselteig bereiten und über die Äpfel krümeln.

Bei 200 bis 225 Grad 40 min backen.

## Nuss Apfel Kuchen mit Marzipan 3 Ei M

für 12 Stücke.

### 3 Eier,

125 g Zucker  
150 g Marzipan Rohmasse  
2 Äpfel,  
2 El Zitronensaft  
100 g Butter  
150 g gem. Haselnüsse

### 8 El Milch,

175 g Mehl  
1/2 Tl Backpulver  
2 El Apfelgelee  
1 El Puderzucker

### Zubereitung

1. Ei trennen. Eiweiß, 25 g Zucker, Marzipan verrühren. Masse in einen Spritzbeutel geben. Äpfel schälen, in dicke Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
2. Butter, restl. Zucker, Eigelb schaumig rühren, Nüsse, Milch, Mehl. Backpulver unterrühren. Teig in gefettete Backform 24 cm füllen. Apfelspalten blütenförmig darauf anrichten.
3. Marzipanmasse Tupfenweise in die Mitte spritzen. Gelee erwärmen, die Apfelspalten damit bestreichen, Kuchen im vorgeheizten Backofen ca., 40 Min. backen. Nach ca. 25 Min. den Kuchen mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu sehr bräunt. Abkühlen lassen, kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung etwa 75 Min.

Elektro 200°

Gas Stufe 3

Heißluft 180°

Extra

Auch lecker mit Aprikosen Konserve

## Raspel Apfel Kuchen 1 Eigelb M

15 Stücke

### TEIG

600 g Mehl  
1 Pack. Backpulver

200 g Margarine  
50 g Zucker  
2 Tl. Salz

250 ml Milch

### BELAG

1500 g Äpfel  
5 El. Zitronensaft  
120 g Zucker  
1 Tl. Zimt  
100 g Rosinen  
100 g Haselnusskerne, grob gehackt

### ZUM BESTREICHEN

1 Eigelb

2 El. Milch

### ZUM GLASIEREN

200 g Aprikosenmarmelade  
80 g Puderzucker  
Je 1 EL Zitronensaft und Wasser

Mehl mit Backpulver vermische, mit den übrigen Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten. Etwa 2/3 der Teigmenge auf einer Fettpfanne ausrollen. Die Äpfel schälen, grob raspeln, mit Zitronensaft beträufeln. Zucker, Zimt, die unter Wasser abgespülten, gut abgetropften Rosinen und die Haselnüsse zufügen. Alles miteinander vermischen, gleichmäßig auf die Teigplatte verteilen und etwas glattstreichen. Den restlichen Teig auf dünn mit Mehl bestäubter Fläche ausrollen und in Streifen schneiden. Die Streifen gitterförmig auf die Raspel Äpfel legen. Eigelb mit Milch verquirlen. Die Teigstreifen mit dem Gemisch bestreichen.

Den Kuchen goldgelb backen.

Nach dem Backen das Teiggitter sofort mit erhitzter, glattgerührter Aprikosenmarmelade, leicht antrocknen lassen. Anschließend den mit Zitronensaft und Wasser verrührten Puderzuckerguss aufstreichen.

Heißluft Temperatur 150- 170C Schiene 1.v.unten Backzeit 50- 60 min oder

Ober /Unterhitze 180 -200C Schiene 1.v.unten Backzeit 45- 55 min + Vorheizen



## Russischer Apfel Kuchen 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen

6 m.- große Äpfel

4 cl Rum

250 g Butter

250 g Zucker

1 Vanilleschoten

### 5 Eier

250 g Mehl

125 g Haselnüsse, grob gehackt

Puderzucker, als Dekor

## Zubereitung

Die Äpfel schälen, grob raspeln, mit dem Rum vermischen und mindestens 2 Stunden ziehen lassen - sie sollen ruhig braun werden.

Butter, Zucker und Vanillemark schaumig rühren, dann nach und nach die Eier unterrühren. Das gesiebte Mehl unter die Masse geben und zuletzt die Haselnüsse und geraspelten Äpfel untermischen.

Die Masse in eine gefettete Springform mit 26 cm Durchmesser füllen und glatt streichen. Den Kuchen im auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen. Umluft 175 Grad, ca. 40 Minuten backen. Nach dem Backen den Kuchen kurz stehen lassen, dann vorsichtig aus der Form nehmen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestauben.

17.8.03 Dirk Dus

CK

## Saftiger Apfel Nuss Kuchen 3 Ei

Zutaten für 14 Portionen

200 g Butter

250 g Zucker

1 Vanilleschoten

### 3 Eier

200 g Mehl

100 g Speisestärke

2 TL Backpulver

100 g Haselnüsse, gehackt

2 Äpfel, je nach Größe

- 1 Zitronen, den Saft
- Fett, für die Form
- Apfel - Scheiben, kandierte oder Minzblätter

### Zubereitung

Äpfel schälen, entkernen und grob raspeln, gleich mit dem Zitronensaft beträufeln. Butter, Zucker, ausgeschabtes Vanillemark und eine Prise Salz schaumig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Nach und nach die Eier zugeben,iterrühren. Mehl, Backpulver und Speisestärke vermischen und esslöffelweise unter den Teig geben. Geraspelte Äpfel abtropfen lassen und mit den gehackten Haselnüssen zum Teig geben und unterrühren. Kastenform 26 cm fetten, Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen E-Herd 175° / Umluft 150° / Gas Stufe 2 60-70 min backen. Eventuell nach der Hälfte der Backzeit abdecken. Kuchen etwas abkühlen lassen und auf Kuchengitter stürzen. Entweder mit Puderzucker bestreuen oder mit kandierten Apfelspalten und Minzeblättern dekorieren.

7.8.03 Müslifrau

CK

### Schneller Apfel Kuchen 5 Ei

6 - 8 dicke Äpfel schälen, die Kerne mit dem Apfelausstecher entfernen und die Äpfel in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden, diese in eine Obstkuchen Siliconbackform kreisförmig legen, mit Zucker und Zimt bestreuen und bei 175 C keine Heißluft

ca. 45 min im Backofen brutzeln lassen.

In der Zwischenzeit

250 g Butter mit  
250 g Zucker,  
1 guten Prise Salz und  
5 Eiern schaumig schlagen, dann  
40 g gem. Haselnüsse  
60 g Speisestärke  
150 g Mehl  
1 Backpulver  
0,5 TL Zimt vermischen und zügig unter die Masse rühren.

ALLE Zutaten sollten Zimmertemperatur haben

Die Backform mit den Äpfeln aus dem Ofen nehmen, den Teig gleichmäßig darauf verteilen und sofort wieder in die Mitte des Backofens schieben. Bei 150 C ca. 20 min mit Heißluft

und dann bei 175 C ohne Heißluft weitere 20 min goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen, ca. 15 min abkühlen lassen und dann auf eine Tortenplatte stürzen. Den heißen Kuchen mit etwas Zimt und Zucker bestreuen und abkühlen lassen, dann mit cremig geschlagener Sahne servieren. Guten Appetit.

### schneller Apfel Kuchen gestürzt 5 Ei M

Backen in Silikonbackformen

Zutaten für 1 Portionen

8 Äpfel, dicke Boskop; Cox-Orange

Zucker

Zimt

250 g Butter

250 g Zucker

1 Prise Salz

5 Eier

40 g Haselnüsse, gemahlen

60 g Speisestärke

150 g Mehl, Typ 405

1 Tüte/n Backpulver

½ TL Zimt

Schlagsahne

Zubereitung

6 - 8 dicke Äpfel schälen, die Kerne mit dem Apfelausstecher entfernen und die Äpfel in

ca. 1 cm dicke Ringe schneiden, diese in eine Obstkuchen - Siliconbackform kreisförmig legen, mit Zucker und Zimt bestreuen und bei 175° C keine Heißluft ca. 45 Minuten im Backofen brutzeln lassen.

250 g Butter mit, 250 g Zucker, 1 guten Prise Salz und 5 Eiern schaumig schlagen, dann

40 g gem. Haselnüsse, 60 g Speisestärke, 150 g Mehl, 1 Backpulver, ½ TL Zimt vermischen und zügig unter die Masse rühren.

ALLE Zutaten sollten Zimmertemperatur haben !

Die Backform mit den Äpfeln aus dem Ofen nehmen, den Teig gleichmäßig darauf verteilen

und sofort wieder in die Mitte des Backofens schieben. Bei 150° C ca. 20 Minuten mit Heißluft und dann bei 175° C ohne Heißluft weitere 20 Minuten goldgelb backen.

Aus dem Ofen nehmen, ca. 15 Minuten abkühlen lassen und dann auf eine Tortenplatte stürzen. Den heißen Kuchen mit etwas Zimt und Zucker bestreuen und abkühlen lassen, dann mit cremig geschlagener Sahne servieren. Guten Appetit.

## Steirischer Apfel Kuchen 1 Eigelb M

600 g Mehl,  
1 Tüte Backpulver,  
200 g Margarine,  
50 g Zucker,  
½ TL Salz,

¼ L Milch,

1,5 kg Äpfel,  
4 EL Zitronensaft,  
abgeriebene Schale von 1 Zitrone,  
125 g Zucker,  
1 TL gem. Zimt,  
100 g Rosinen,

1 Eigelb,

100 g ungeschälte, geh Haselnüsse,  
200 g Aprikosenmarmelade,  
100 g Puderzucker,  
2 EL Zitronensaft,

Das Mehl mit dem Backpulver sieben und mit der Margarine, dem Zucker, dem Salz und der Milch verkneten. Den Teig zugedeckt 1 Std im Kühlschrank ruhen lassen. Die Äpfel schälen, grob raspeln und mit Zitronensaft und -schale, dem Zucker, dem Zimt, den Rosinen und den Haselnüssen mischen.

Den Backofen auf 200-220° C vorheizen.

Drei Viertel des Teiges ausrollen und Boden und Rand des Backblechs damit auslegen. Die Apfelmischung auf den Teig streichen. Den restlichen Teig ausrollen, in Streifen schneiden, als Gitter über den Kuchen legen und mit verquirltem Eigelb bestreichen. Den Kuchen auf der mittleren Schiebeleiste 30 Min backen. Abkühlen lassen. Das Teiggitter mit der erhitzten, Marmelade bestreichen. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und das Gitter glasieren.

## Tante Ruths Apfel Kuchen 2 Ei

Äpfel auf dem Teig, Apfelmus im Teig eine besondere Kombination.

50 g Butter oder Margarine weich rühren

175 g Zucker daruntermischen  
2 Eier beigeben, weitermischen, bis die Masse hell ist  
250 g Haselnüsse gemahlen  
250 g Apfelmus  
1 Zitrone nur Schale daruntermischen  
100 g Mehl  
2 TL Backpulver sieben, unter die Masse rühren und in die vorbereitete Form füllen  
4 Äpfel schälen, halbieren, lamellenartig einschneiden und auf dem Teig verteilen  
2 EL Zucker vor und nach dem Backen  
je 1 Ei über die Äpfel streuen

Backform Die Masse ist für eine Rosettenform oder für eine Springform von ca. 22 cm Durchmesser berechnet. Den Boden der Form mit Blechreinpapier auslegen, den Rand einfetten und bemehlen.  
Backen ca. 60 min auf der untersten Rille des

auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Haltbarkeit Schmeckt frisch am besten. In Folie eingepackt und im Kühlschrank aufbewahrt 4 -5 Tage.

Geschälte in feine Schnitze geschnittene Äpfel mit etwas Zitronensaft und wenig Wasser auf kleinem Feuer weichkochen, pürieren.

## Mandeln

Ammerländer Apfel Butterkuchen 1 Ei M

Zutaten für 24 Stücke:

1/4 l + 1/2 l Milch

1 Würfel 42 g Hefe

500 g Mehl

100 g + 75 g + 25 g + 50 g Zucker,

1 Prise Salz

2 Päckchen Vanille Zucker

1 Ei Gr. M

45 g + 75 g weiche Butter/Margarine

1 kg Äpfel

200 ml klarer Apfelsaft

1 kleine Zimtstange

Fett für die Fettpfanne

1 Päckchen Puddingpulver Vanille" für 1/2 l Flüssigkeit; zum Kochen

50 g Mandelblättchen

### Zubereitung:

1. 1/4 l Milch erwärmen. Hefe darin auflösen. Mehl, 100 g Zucker, Salz, 1 Päckchen Vanille Zucker, Ei und 45 g Fett in Flöckchen mischen. Hefe zugießen und alles zu einem Teig verkneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

2. Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Äpfel, 1 Päckchen Vanille Zucker, 75 g Zucker, Saft und Zimt ca. 12 Minuten dünsten. Zimt entfernen, auskühlen lassen.

3. Teig durchkneten, halbieren. 1. Hälfte auf einer gefetteten Fettpfanne ca. 32x39 cm ausrollen.

Apfelmasse darauf verteilen. Rest Teig auf wenig Mehl 32 x 39 cm groß ausrollen und auf die Apfelmasse legen. Kuchen ca. 20 Minuten gehen lassen.

4. 4 Ei Milch, 25 g Zucker und Puddingpulver glattrühren. Rest Milch aufkochen. Puddingpulver einrühren und unter Rühren kurz aufkochen. Pudding etwas abkühlen lassen.

5. In die Teigoberfläche dicht an dicht Mulden drücken.

75 g Fett in Flöckchen und Pudding darin verteilen. Mit 50 g Zucker und Mandeln bestreuen.

6. Den Kuchen **im vorgeheizten Backofen** E-Herd: 200°C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3 **25-30 Minuten** backen.

Dazu schmeckt Schlagsahne.

Zubereitungszeit: 2 1/2 Std.

### Apfel Möhren Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

100 g Mandeln, gehackte

250 g Möhren, grob raffeln

250 g Äpfel, grob raffeln

100 g Butter

120 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

### 3 EL Schlagsahne

### 4 Ei trennen

200 g Mehl

50 g Speisestärke

1 Pck. Backpulver  
100 g Aprikosenkonfitüre  
50 g Mandeln Blättchen

### Zubereitung

Butter mit Zucker, Vanillezucker, Salz, Sahne und Eigelb schaumig rühren. Das Mehl mit Backpulver u. Speisestärke mischen und abwechselnd mit der Möhren-Apfelmischung und den gehackten Mandeln untermengen. Die Eiweiße zu steifen Schnee schlagen und unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete bemehlter Springform geben, im vorgeheizten Backrohr 175°Grad ca. 50-60 Min. backen. Erkalte mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

15.1.04 Genovefa56 CK

### Apfel Birnen Kuchen Florentiner Art 1 Ei M

### Zutaten

500 g Mehl  
1 Pck. Hefe Trockenhefe

### 250 ml Milch, warm

1 Zitronen, nur die abgeriebene Schale  
50 g Zucker  
1 Prise Salz

### 1 Eier

700 g Äpfel  
700 g Birnen  
1 Zitronen, nur der Saft  
100 g Butter  
100 g Honig

### 2 Ei Milch

100 g Mandeln Blättchen  
Zimt

### Zubereitung

Für den Boden  
Mehl, Hefe, warme Milch, Zitronenschale, Zucker, Salz, weiche Butter und Ei zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit einem Tuch bedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.  
Für den Belag

Äpfel und Birnen schälen, halbieren und entkernen. Birnen vierteln, halbierte Äpfel mehrmals einschneiden. Früchte sofort mit Zitronensaft vermischen.

Für die Florentiner Masse

Butter, Honig und Milch aufkochen lassen, Mandelblättchen zugeben und ca. 2 Minuten unter Rühren köcheln lassen.

Teig ausrollen, ein gefettetes Backblech damit auslegen und den Teig in abwechselnden Reihen mit Äpfeln und Birnen belegen. Die Florentiner Masse über Früchten und in Zwischenräumen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei etwa 180 Grad etwa 30 - 40 Minuten backen. Bei starker Bräunung Mandeln! die Oberfläche mit gefetteter Alufolie abdecken. Den Kuchen nach dem Backen nach Wunsch mit Zimt bestreuen.

Freigeschaltet am:

25.08.04

## VERFASSER

Skye

## Apfel Butterkuchen 1 Ei M

500 g Mehl

225 g Zucker

1 Würfel Hefe

250 ml Milch

1,5 kg Äpfel

100 ml Zitronensaft

1 P. Vanillezucker

225 g Butter

1 Ei

1 Prise Salz

3 TL Zimt

50 g Mandelblätter

Mehl, 50 g Zucker in eine Schüssel geben.

Hefe und

warme Milch in der Mehlmulde verrühren, ca. 20 Min. gehen lassen.

Äpfel schälen, klein schneiden.

Mit Zitronensaft,

100 ml Wasser,

Vanillezucker und

75 g Zucker etwa 5 Min. in einem Topf dünsten.

## Zu dem Vorteig

75 g weiche Butter,



Ei,  
Salz und  
1 TL Zimt geben.  
Gut verkneten.  
Dann ca. 40 Min. ruhen lassen.

Ofen auf 200°C vorheizen.

Teig auf gefettetem Blech ausrollen.  
Die Äpfel und übrige Butter in Flöckchen auflegen  
Mit restlichem Zucker, Zimt und Mandeln bestreuen.

Ca. 30 Min. im Ofen backen.

### Apfel Kuchen 1 Ei M

300 g Mehl  
150 g Butter  
80 g Zucker  
1 Pr. Salz  
2 TL Backpulver

1 Ei

etw. Rahm

Preiselbeermarmelade  
750 g Apfelspalten

### Für den Guss

50 g Butter  
2 EL Zucker  
100 g gehobelte Mandeln

### Zubereitung

Mehl, Butter, Zucker, etwas Salz, Backpulver, Ei und Rahm verknetet man zu einem zarten Mürbeteig, der nach kurzem Ruhen zu 2 Platten ausgewellt wird. Man legt den größeren Teil mit Rand auf eine mit Butter gefettete Springform und bestreicht ihn mit der Marmelade. Dann legt man die gezuckerten Apfelspalten darauf. Es folgt die zweite Teigplatte, die seitlich festgedrückt wird.

Für den Guss wird die Butter mit 2 EL Zucker und den Mandeln kurz erhitzt und über den Kuchen gegossen.

Den Kuchen ca. 50 min bei 175 Grad backen.

### Apfel Kuchen Erwin 3 Ei M

250 g Mehl,  
125 g Zucker,  
125 g Back Margarine,

3 Eier,

½ Pkg. Backpulver,  
ca. 6 Äpfel

Einen Rührteig herstellen, die kleingeschnittenen Äpfel einfach darunter rühren, in eine Springform füllen.

im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 30 min backen

200 g Butter,  
100 g Zucker,  
3 Pkg. gehackte Mandeln,

8 EI Milch,

Butter, Zucker und Mandeln in einer Pfanne rösten und mit Milch ablöschen, aufkochen lassen, vorsichtig auf dem Kuchen verteilen,

nochmals bei 180° C ca.15 min goldgelb backen

### Apfel Kuchen I 2 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

200 g Mehl  
200 g Zucker  
Äpfel

2 Eier

100 ml Milch Magermilch

1 kleine Zitronen, den Saft  
2 TL Backpulver  
1 Pck. Vanillezucker  
50 g Mandeln, gemahlen  
1 Prise Zimt, gemahlen

### Zubereitung

Das Mehl zusammen mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben. Zucker, Eier, Milch, Salz dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Die in Achtel geschnittenen, vorher geschälten Äpfel mit dem Zitronensaft beträufeln, damit sie hell bleiben und aromatisiert werden.

Eine Springform fetten, mit Bröseln ausstreuen und den Teig hineinstreichen. Darauf die Apfelspalten schuppenförmig legen. Zuletzt den Vanille Zucker, den Zimt und die geriebenen Mandeln auf die Apfelspalten geben und ab in den Backofen.

Backtemperatur: 175 Grad Umluft, oder 180 Grad Ober-Unterhitze. Backzeit etwa 30 Minuten.

4.7.02 Kochfan33

CK

### Apfel Kuchen II 3 Ei M

250 g Mehl,  
125 g Zucker,  
125 g Back-Margarine,

3 Eier,

½ Pkg. Backpulver,  
ca. 6 Äpfel

Einen Rührteig herstellen, die kleingeschnittenen Äpfel einfach darunter rühren, in eine Springform füllen.

im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 30min backen

200 g Butter,  
100 g Zucker,  
3 Pkg. gehackte Mandeln,

8 Ei Milch,

Butter, Zucker und Mandeln in einer Pfanne rösten und mit Milch ablöschen, aufkochen lassen, vorsichtig auf dem Kuchen verteilen, nochmals bei 180° C ca.15 min goldgelb backen

### Apfel Kuchen III 2 Ei M

Teig

250 g Mehl  
175 g Zucker

1 Ei

150 g Butter

7-8 Äpfel

Saft einer unbehandelten Zitrone

Guss

150 g Butter

175 g Zucker

1 Ei

Zitronenschale

100 g Mehl

¼ l Sahne

1 Ei Zucker

100 g gehackte Mandeln

Zubereitung

Mürbteig aus Mehl, Zucker, Ei und Butter herstellen und etwa 30 min im Kühlschrank kühl stellen.

In der Zwischenzeit Sahne für den Guss steif schlagen. In einer 2. Rührschüssel Butter, Zucker, Ei und Zitronenschale für den Guss schaumig rühren. Mehl kurz unterrühren und vorsichtig die steif geschlagene Sahne unterheben.

Die Äpfel schälen, vierteln und mit Zitronensaft beträufeln.

Mit dem Mürbteig den Boden und 3 cm Rand einer Springform auslegen. Die Äpfel auf dem Teig verteilen und den Sahneguss gleichmäßig auf der Torte verteilen und mit Zucker und Mandeln bestreuen.

Den Kuchen etwas 55-65 min bei 175 Grad backen.

Apfel Kuchen IV 3 Ei M

3 Eier,

200 g Margarine,

300 g Zucker,

2 Tüte Vanillezucker,

4 Ei Milch,

225 g Mehl,

50 g Stärkemehl,

2 TL Backpulver,

100 g Rosinen,  
3 El Rum,  
Fett,  
750 g Äpfel,  
1/2 Zitrone,  
1 Tüte Citroback,  
1/2 TI Zimt,  
1 Messerspitze Nelken,  
100 g gehackte Mandeln

### 3 Eier trennen.

Eigelb mit  
200 g Margarine,  
150 g Zucker und  
1 Tüte Vanillezucker schaumig rühren,  
4 El Milch unterrühren, dann  
225 g Mehl,  
50 g Stärkemehl und  
2 TI Backpulver darüber sieben und verrühren.  
100 g Rosinen waschen und abtrocknen, dann in  
3 El Rum einweichen.  
Den Teig auf ein gut gefettetes Backblech streichen.  
750 g Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Saft  
von  
1/2 Zitrone und  
1 Tüte Citro-back über die dünnen Apfelspalten verteilen und mit  
1/2 TI Zimt,  
1 Messerspitze Nelken und den Rosinen gut durchmischen und auf dem  
Teig verteilen.

Im vorgeheizten Herd bei 200° C a. 25 Min. backen.

Währenddessen das Eiklar, mit  
150 g Zucker und  
1 Tüte Vanillezucker sehr steif schlagen,  
100 g geh. Mandeln unterheben und auf den Apfelkuchen streichen.

Noch ca. 20 Min. backen.

Apfel Kuchen mit Calvados und 4 Ei

Rum Rosinen

### Belag

1 kg säuerliche Äpfel,  
Saft 1 Zitrone,

10 cl Calvados,

### Für den Teig

200 g weiche Butter,  
175 g brauner Zucker,  
1 TL abger Schale  
1 Zitrone,  
1 TL Zimt,

### 4 Eier,

200 g Mehl,  
50 g Mandeln,  
3 TL Backpulver,  
100 g Rumrosinen,

### Außerdem

50 g Mandelblättchen,  
3 EL brauner Zucker,

### Belag

Äpfel schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Wölbung der Apfelhälften leicht einschneiden. Mit Zitronensaft und Calvados beträufeln. Für den Rührteig Butter mit Zucker, Zitronenschale und Zimt cremig rühren. Nach und nach die Eigelb einarbeiten. Die Masseiterrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Mehl mit Mandeln und Backpulver mischen. Eiweiße unter die Buttermasse ziehen. Zum Schluss den Eischnee und die Rum Rosinen unterheben. Fertigstellung

### Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Den Boden einer Spring form mit Backpapier auslegen. Denn Rührteig hineinfüllen und glattstreichen. Die marinierten Apfelhälften mit der Wölbung nach oben auf den Teig legen, und etwas andrücken. Mandelblättchen mit Zucker mischen und über die Apfelhälften streuen. Kuchen ca. 55 min backen Aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen, auf einem Gitter auskühlen lassen. Dazu schmeckt mit Zimt oder Calvados aromatisierte Schlagsahne.

### Apfel Kuchen mit Mandelblättchen 2 Eigelb M

### FÜR RUND 20 STÜCKE

700 g Äpfel,  
2 EL Zitronensaft,

### 2 Eigelb,

80 ml Milch,

80 ml Öl,

200 g Magerquark,

1 Prise Salz,

100 g Zucker,

2 TL geriebene unbehandelte Zitronenschale,

400 g Mehl,

1 Päckchen Backpulver,

3 EL Aprikosenkonfitüre,

3 EL Mandelblättchen,

Puderzucker zum Bestäuben,

Backpapier für das Backblech

1. 3 Äpfel entkernen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Eigelb mit Milch, Öl, Quark, Salz, Zucker und Zitronenschale verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterkneten.

2. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen. Konfitüre erwärmen. Teig mit Äpfeln belegen. Mit Konfitüre bestreichen. Mit Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen E Herd 175°C; Umluft 150°C; Gas Stufe 2 circa 35 min backen.

Arbeitszeit ca. 20 min

Backzeit. ca. 35 min

Nährwert pro Stück ca. 630 kJ/150 kcal, E 4 g, F 6 g, KH 21 g

Vida Nr. 7/04

## Apfel Kuchen mit Mandelfüllung 3 Ei

### Für den Knetteig

200 g Mehl

1 Ei

1 Prise Salz

75 g Zucker

100 g Butter

### Für den Belag

1 großes Ei oder 2 kleine Eier

75 g Zucker

½ TL gem. Zimt

150 g nicht abgezogene, gemahlene Mandeln

6 mittelgroße Äpfel

2 EL Zitronensaft

Zum Bestreichen und Bestäuben

4 EL Himbeer Konfitüre

1 EL Puderzucker

## Zubereitung

Für den Knetteig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Das Ei, Salz, Zucker und Butter hinzufügen. Die zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig etwa 30 min kalt stellen. Den Teig ausrollen, eine gefettete Spring oder Pieform 26 cm damit auslegen, einen Rand von etwa 2 cm hochziehen.

Für den Belag das Ei die Eier mit Zucker und Zimt schaumig rühren, die Mandeln unterheben. Die Apfel schälen, halbieren und entkernen, mit dem Zitronensaft bestreichen. Einen Apfel in die Mandelmasse raspeln. Die Masse auf dem Teig verteilen. Die Apfelhälften an den Rundungen mehrmals einschneiden. Mit der Schnittfläche nach unten auf die Füllung legen, mit 2 EL Himbeer Konfitüre bestreichen. Die Form in den Backofen schieben.

Backzeit Ober /Unterhitze 200 °C vorgeheizt  
Heißluft 180 °C nicht vorgeh.

etwa 50 min backen.

Nach 20 min die Backform herausnehmen und die Äpfel mit der restlichen Konfitüre bestreichen, fertig backen. Den ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

## Apfel Kuchen mit Mandelhaube 1 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

200 g Mehl

200 g Zucker

½ Pck. Backpulver

5 EL Zitronensaft

275 g Butter

50 g Speisestärke

1 Pkt. Vanillezucker

1 Eier

1 kg Äpfel

2 EL Honig

1 Prise Salz

150 g Mandeln Stifte

8 EL Milch

## Zubereitung

Die Äpfel vierteln, entkernen und einschneiden, mit dem Zitronensaft besprühen. 125 g Zucker mit den Eiern und 175 g Butter schaumig rühren. Mehl, Stärke, Salz und Backpulver mischen. Zusammen mit 4 EL Milch zur Zucker-Eier-Butter-Mischung geben. Alles gut verrühren. Den Teig in eine



gefettete Springform geben. Die Äpfel darauf verteilen und bei 175° C 20 Minuten backen. Vanillezucker, Honig, Restzucker, Restbutter und die Mandeln aufkochen lassen. Dann die Restmilch unterrühren. Die Masse als Bienenstich-Haube auf den vorgebackenen Kuchen geben. Anschließend den Kuchen noch ca. 30 Minuten fertig backen.

23.3.04 Angelika2603

CK

### Apfel Kuchen mit Mandelkruste 3 Ei

Zutaten für 1 Portionen

150 g Mehl

1 TL Backpulver

#### 3 Eier

100 g Zucker

1 kg Äpfel, säuerliche z.B. Boskop

Zimt

80 g Butter

80 g Zucker

100 g Mandeln, gehobelte

### Zubereitung

Aus Mehl, Backpulver, Eiern und Zucker einen Biskuitteig rühren. Eine Springform mit 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen, den Teig hineingeben. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Dann die Apfelstücke auf dem Teig verteilen und mit Zimt bestreuen. Die Butter zerlassen, den Zucker und die Mandeln einrühren und alles auf den Äpfeln verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 ° C Ober-/Unterhitze ca. 1 Stunde backen, bei Umluft nur 160 ° C einstellen. Sollte die Mandelkruste zu dunkel werden, den Kuchen mit Alufolie abdecken, diese aber 5 Min. vor Ende der Backzeit entfernen, damit die Kruste knusprig wird.

18.9.03 Frasula

CK

### Veränderung

Mais gem.

1 Prise Salz

Vollrohrzucker

Margarine

Mandeln gem

Ganz gewöhnliche Äpfel, gibt jetzt keine Boskop, Griebisch aus gestochen,  
+ in Scheiben geschnitten

160° C Umluft, ohne vorheizen , 70 min

05.08.2004 Hans60

Apfel Kuchen mit Zimt 1 Ei + 1 Eiweiß M

Rahmguss

Zutaten für 12 Portionen:

Für den Mürbeteig:

0,5 Tüte. Backpulver

50 g Zucker

100 g Butter

1 Prise Salz

Für den Belag:

2 El Rosinen

1 El Rum

400 g Äpfel, grob geraspelte

etwas Zitronensaft

50 g Mandeln Blättchen

Für den Guss:

1 Eigelb

0,5 TL Zimt

125 ml Sauerrahm

2 Eiweiß

Einen Teig kneten. Mürbteig in eine gefettete bemehlte Kastenform legen.  
Mit einer Gabel Teig einstechen.  
Belag auf den Mürbteig geben.

Im vorgeheizten Backrohr 180° Grad ca. 25 Minuten backen.

Inzwischen Eigelb und Zucker/Zimt schaumig schlagen, Sauerrahm  
zugeben und zuletzt den Eischnee darunter heben.

Auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen und weitere ca. 25 Minuten bei  
180° Grad backen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

## Apfel Kuchen vom Blech 3 Ei M

Zutaten für 20 Portionen

6 Äpfel, Boskop  
1 Zitronen, den Saft  
200 g Zucker  
200 ml Sahne  
1 Pck. Vanillezucker

### 3 Eier

1 Prise Salz  
300 g Mehl  
3 TL Backpulver  
2 TL Zitronen - Schale, abgeriebene  
150 g Butter  
100 g Mandeln Blättchen

### 4 EL Milch

Puderzucker, zum Bestäuben

## Zubereitung

Die Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. In Spalten schneiden und sofort mit dem Zitronensaft sowie 1 EL Zucker in einer Schüssel vermengen.

Sahne, 150 g Zucker, Vanille Zucker, Eier, Salz schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Zitronenschale unterrühren.

Butter zerlassen, die Mandeln darin anrösten. Übrigen Zucker, Milch einrühren und 1 x aufkochen lassen.

Ofen auf 180 °C Umluft 160 °C vorheizen. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen, mit den Apfelspalten belegen. Ca. 10 Min. backen. Die Mandelmasse auf dem Kuchen verteilen, weitere 15 - 20 Min. backen. Erkalten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

17.2.04 Anja St.

CK

## Apfel Kuchen von Hefeteig 1 Ei M

### Teig

300 g Mehl  
100 g Zucker  
1 Pack. Vanillezucker  
120 g Margarine

1 Ei

80-100 ml Buttermilch

20 g Hefe

Zitronenschale, abgerieben

### Belag

1 1/2 kg Äpfel

50 g Sultaninen oder Korinthen

40 g Zucker

1 Essl. Butter

1 Tl. Zimt

### Zum Bestreichen

2 Essl. Butter

50 g Gehobelte süße Mandeln, grob

40 g Zucker

1 Pack. Vanillezucker

Hefeteig bereiten und gehen lassen. Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden, mit Sultaninen, Zucker, Butter und Zimt leicht andünsten und abkühlen.

Etwa gut 2/3 des Teiges auf ein vorbereitetes Blech ausrollen, am Rand hochdrücken. Apfelmasse darauf verteilen, dabei an den Rändern 2 cm freilassen und die Teigränder über die Füllung schlagen, Ränder andrücken.

Decke mit zerlassener Butter bestreichen. Mandeln mit Zucker vermischen und auf den Teig verteilen, nochmals gehen lassen.

Bei guter Hitze etwa 30 min backen.

1 Stück: 210 kcal, 3 g E, 8 g Fett = 34,3 %, 30 g KH, etwas Vitamin C

### Apfel Kuchen, Französischer 2 Ei

Tarte des Pommes

Zutaten für 12 Portionen

6 m.- große Apfel

1 Zitronen, den Saft

etwas Wasser

100 g Butter

3 EL Zucker

## 2 Eier

50 g Mandeln, gemahlen  
etwas Butter für die Form

## Zubereitung

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kaltes Zitronenwasser legen. Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier trennen und das Eigelb mit den Mandeln in den Butterschaum rühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Äpfel trockentupfen. Eine Auflaufform mit Butter fetten und die Apfelviertel hineinlegen. Eiermischung darauf verteilen und bei 175°C auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen. Den Kuchen lauwarm mit geschlagener Sahne oder Vanillesauce servieren.

15.3.01 Icefire

CK

## Apfel Mandel Kuchen 2 Ei

100 g Butter oder Margarine  
75 g feiner Zucker  
1 Prise Salz

## 2 Eier

100 g Mehl  
100 g abgezogene gemahlene Mandeln  
1 Teelöffel Backpulver

## außerdem

3 reife Äpfel  
3 EL Zitronensaft  
1 EL Zucker

## 2cl Grappa

etwas Puderzucker

Weiches Fett, Zucker und Salz cremig rühren. Die Eier nach und nach hinzufügen und unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, dazugeben und kurz und kräftig unterrühren. Den Boden einer Springform Durchmesser 22cm mit Backpapier auslegen, den Rand der Form fetten. Den Teig einfüllen und bis zum Backen kalt stellen. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft und Zucker vermischen. **Den Backofen vorheizen** E Herd 200°C, Gas Stufe 3, Umluft 180°C . Die Äpfel in die Form auf den Teig füllen. Den Kuchen auf die mittlere Schiene in den Ofen schieben und **ca. 45 min backen**. Mit einem Holzspieß prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist wenn der Teig am Holz kleben

bleibt, dann noch 10 bis 15 min weiterbacken. Herausnehmen und mit Grappa beträufeln. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben und evtl. mit Schlagsahne servieren.

### Apfel Möhren Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

100 g Mandeln, gehackte  
250 g Möhren, grob raffeln  
250 g Äpfel, grob raffeln  
100 g Butter  
120 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz

3 EL Schlagsahne

#### 4 Eigelb

200 g Mehl  
50 g Speisestärke  
1 Pck. Backpulver

#### 4 Eiweiß

100 g Aprikosenkonfitüre  
50 g Mandeln Blättchen

### Zubereitung

Butter mit Zucker, Vanillezucker, Salz, Sahne und Eigelb schaumig rühren. Das Mehl mit Backpulver u. Speisestärke mischen und abwechselnd mit der Möhren-Apfelmischung und den gehackten Mandeln untermengen. Die Eiweiße zu steifen Schnee schlagen und unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete bemehlter Springform geben, im vorgeheizten Backrohr 175°Grad ca. 50-60 Min. backen. Erkalte mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

15.1.04 Genovefa56

CK

### Apfel Pfannkuchen mit Honigsauce 5 Ei M

Zutaten für 4 Portionen  
300 ml Milch

150 g Crème fraîche

50 g Honig  
½ TL Zimt  
2 EL Zucker  
3 Äpfel  
30 g Mandeln in Stiften oder Blättchen

### 5 Eier

200 g Mehl  
1 Msp. Backpulver

### Zubereitung

Sauce vorbereiten: Creme Fraiche, Zucker, Zimt und Honig mit etwas Milch glattrühren und kalt stellen.

Äpfel vorbereiten. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und Viertel erneut halbieren. Reichlich Butter in einer Pfanne schmelzen und Apfelachtel hübsch einschichten. Mit Zimtzucker und Mandeln bestreuen und ab in den Ofen für 10 Minuten

Teig vorbereiten: Eier schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Prise Salz unterrühren.

Zusammenfügen: Pfanne aus dem Ofen nehmen, Teig vorsichtig über die Äpfel schütten, noch mal 20-25 Minuten backen.

Pfannkuchen mit der eiskalten Honigsauce servieren.

Guten Appetit!

7.1.02 Vanilla

CK

Apfel Rahmguss Kuchen Lumara 2 Ei M

Und wieder ein Lumara/Vemmina-Rezept

Hallo,

habe heute einen super leckeren Apfelkuchen mit Rahmguss in meiner Lumara-Form gebacken:

Zutaten für den Boden:

100 g Margarine  
90 g Zucker

2 Eier

1 1/2 Tl Backpulver  
170 g Mehl  
3 Tropfen Buttervanille

#### Zutaten für den Belag:

8 Äpfel  
1 Tüte. Mandelblättchen

1 Becher Sahne

1 Becher Schmand

1 Tüte. Vanillepudding  
2 Ei Zucker

#### Zubereitung Teig:

Margarine, Zucker, Buttervanille und Eier schaumig schlagen. Mehl und Backpulver unterrühren. Teig dicht in den Ring streichen.

#### Zubereitung Belag:

Äpfel schälen und klein schneiden, auf den Teig geben. Sahne, Schmand, Zucker und Puddingpulver mit dem Handmixer verrühren. Die Masse über die Äpfel gießen, mit Mandelplättchen bestreuen. Bei 180°C ca. 35- 40 Minuten backen.

Für alle die keine Lumara/Vemmina-Backform haben:

Backzeit ca. um 20 % verlängern!!

Viel Spaß beim Nachbacken

Tina

06.04.02 17:24 Verfasser: tina3

#### Apfel Sahne Kuchen 2 Ei M

Zutaten für 8 Portionen

Für den Teig:  
150 g Butter  
100 g Zucker

1 Eier

200 g Mehl



### Für den Belag:

8 Äpfel, säuerlich  
150 g Zucker

### 1 Eier

100 g Mehl  
100 g Mandeln  
1 EL Zucker  
1 Zitronensaft  
1 Zitronen - Schale

### 200 ml Sahne

100 g Butter

### Zubereitung

Stellen Sie aus den Teigzutaten einen Mürbteig her. Legen Sie damit die Springform aus und drücken Sie einen 3-4 cm hohen Rand aus. Die Äpfel schälen und in Spalten teilen, diese mit Zitronensaft beträufeln und den Teig damit dicht belegen.

Rühren Sie die Butter, Zucker, Ei und Zitronenschale schaumig. Mischen Sie zuerst das Mehl unter und heben Sie danach vorsichtig die steifgeschlagene Sahne unter. Verteilen Sie die Masse gleichmäßig über die Äpfel. Das ganze mit Mandeln und Zucker bestreuen und bei 180°C ca. 1 Stunde backen.

1.3.04 Elfe12345

CK

### Apfel Schicht Kuchen 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

1 kg Äpfel  
1 Zitronen  
175 g Butter  
175 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker

### 3 Eier

350 g Mehl  
2 TL Backpulver

### 100 ml Milch

2 EL Aprikosenkonfitüre  
2 TL Puderzucker

1 Prise Salz  
50 g Mandeln in Blättchen

### Zubereitung

Zitronenschale abreiben. Zitrone auspressen, Saft auffangen. Äpfel schälen, in Scheiben schneiden, mit dem Zitronensaft beträufeln. Fett, Zucker, Vanillezucker, Salz schaumig rühren. Nacheinander Zitronenschale, Eier, Mehl, Backpulver und Milch unterrühren. 1/3 des Teiges in Springform füllen, glatt streichen. Die Hälfte der Apfelscheiben darauf verteilen. Ein weiteres Drittel Teig einfüllen. Mit den übrigen Apfelscheiben belegen und Rest Teig darauf verstreichen.

Ca. 1 Std. backen E: 200 Grad, Gas: Stufe 3. Auskühlen lassen, aus der Form nehmen. Konfitüre erhitzen, Kuchen damit bestreichen. Mandeln ohne Fett rösten, abkühlen lassen und auf dem Kuchen verteilen. Mit Puderzucker bestäuben.

13.5.02 Heiki CK

### Apfel Schichtkuchen 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen:

1 kg Äpfel  
1 Zitronen  
175 g Butter  
175 g Zucker  
1 Tüte. Vanillezucker

#### 3 Ei

350 g Mehl  
2 TI Backpulver

#### 100 ml Milch

2 EI Aprikosenkonfitüre  
2 TI Puderzucker  
1 Prise Salz  
50 g Mandeln in Blättchen

Zitronenschale abreiben. Zitrone auspressen, Saft auffangen. Äpfel schälen, in Scheiben schneiden, mit dem Zitronensaft beträufeln. Fett, Zucker, Vanillezucker, Salz schaumig rühren. Nacheinander Zitronenschale, Eier, Mehl, Backpulver und Milch unterrühren. 1/3 des Teiges in Springform füllen, glatt streichen. Die Hälfte der Apfelscheiben darauf verteilen. Ein weiteres Drittel Teig einfüllen. Mit den übrigen Apfelscheiben belegen und Rest Teig darauf verstreichen.

Ca. 1 Std. backen E: 200 Grad, Gas: Stufe 3. Auskühlen lassen, aus der Form nehmen. Konfitüre erhitzen, Kuchen damit bestreichen. Mandeln ohne Fett rösten, abkühlen lassen und auf dem Kuchen verteilen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: 20 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: normal

## Apfel Streusel Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Blech

1,5 kg Äpfel  
100 ml Zitronensaft  
400 g Zucker  
675 g Mehl  
2 P. Vanille Zucker  
25 g gemahlene Mandeln  
375 g Butter oder Margarine

4 Eier

1/2 Becher Schmand

1 P Backpulver  
Fett für das Backblech

## Zubereitung

Äpfel waschen, schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Stücke schneiden. Zitronensaft, 100 ml Wasser, 75 g Zucker und Apfelstückchen in einem Topf aufkochen lassen. Ca. 15 min bei schwacher Hitze köcheln lassen. Kompott abkühlen lassen. 300 g Mehl, 150 g Zucker, 1 Tüte Vanille Zucker- Zucker, Mandeln und 175 g weiches Fett mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Anschließend noch mehrmals mit den Händen zu Streuseln verkneten. Restliches Fett, restlichen Vanille Zucker und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Eier nach und nach zufügen. Schmand unterrühren. Restliches Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Teig auf ein gefettetes Backblech geben und verstreichen. Apfelkompott gleichmäßig auf dem Teig verteilen, Streusel darauf geben. Den Apfelkuchen im vorgeheizten Backofen E-Herd 200 °C/Gasherd Stufe 3

35-40 min backen.

Ergibt ca. 25 Stücke.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden.

## Apfel Streuselkuchen mit 4 Ei M

lockerem Pudding

. 12 STÜCKE

350 g Mehl

250 g Zucker

2 Päckchen Vanille Zucker

1 Prise Salz

1 Msp. Backpulver

### 4 Eier

175 g Butter oder Margarine

### 200 g Schmand

1 Päckchen Soßenpulver "Vanille Geschmack" für 500 ml Flüssigkeit; zum Kochen

800 g Äpfel

3 El Zitronensaft

1 Msp. Zimt

50 g gehackte Mandeln

1 2 El Paniermehl

1 Tl Puderzucker

Minze zum Verzieren

1. 200 g Mehl, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanille Zucker, Salz, Backpulver, 1 Ei und 100 g Fett in Flöckchen zu einem glatten Teig verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund 26 cm Ø ausrollen. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Springform 26 cm Ø legen und andrücken. Teig mehrmals einstechen und ca. 30 min kühl stellen.

2. Schmand, 100 g Zucker, Soßenpulver, 1 Päckchen Vanille Zucker und 3 Eier verrühren. Äpfel schälen, entkernen und grob würfeln. Mit Zitronensaft beträufeln.

3. 150 g Mehl, 75 g Zucker, Zimt, 75 g weiches Fett in Flöckchen und 25 g Mandeln in eine Schüssel geben und mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.

4. Paniermehl auf den Boden verteilen. Äpfel abtropfen lassen, auf den Boden geben, Guss darüber gießen und Streusel gleichmäßig darauf verteilen. 25 g Mandeln darüber streuen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 45 50 min backen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minze verzieren.

Zubereitung, ca. 1 3/4 Stunden ohne Wartezeit

kcal/Stück ca. 430

Fett/Stück ca. 21 g

Avanti Nr. 7/04

## Apfel Vanillekuchen 1 Ei + 2 Eigelb M

### Für den Mürbeteig

200 g Mehl  
3 4 El Zucker

### 1 Ei

1 Prise Salz  
1 P. Vanillezucker  
100 g kalte Butter

### Für die Füllung

1 kg. Kleine Äpfel

250 ml Milch

750 ml Sahne

4 El Zucker  
2 P. Vanillepuddingpulver

### 2 Eigelb

4 El Mandelblättchen

Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken.  
Zucker, Ei, Salz und Vanillezucker hineingeben.  
Die kalte Butter in Flöckchen auf den Rand setzen.  
Mit einem großen Messer kurz durchhacken und anschließend rasch zu einem glatten Teig verkneten.  
Zur Kugel formen und ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.  
Den Teig auf bemehlter Fläche ca. 1 cm dick ausrollen.  
Boden einer Springform 24 cm Ø fetten und mit dem Teig auskleiden.  
Dabei einen 6 cm hohen Rand formen.

### Ofen auf 180°C vorheizen.

Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen.  
Apfelhälften auf dem Teigboden verteilen.  
Milch mit Sahne in einen Topf geben.  
8 El abnehmen mit Zucker, Puddingpulver und Eigelben verrühren.  
Milchsahne aufkochen, Puddingcreme unterrühren, erneut kurz aufkochen.  
Über den Äpfeln verteilen.  
Mit Mandelblättchen bestreuen.

### Im Ofen ca. 60 Min. backen.

Herausnehmen und gut auskühlen lassen.

## Apfel Zimt Kuchen 3 Ei

180 g Mehl,  
150 g Zucker,  
180 g Butter,  
1 Prise Salz,  
1 Tl. Zimt,  
1/2 Backpulver,

### 3 Eier,

3 mittelgroße. Äpfel,  
80 g geriebene Mandeln

Die Äpfel schälen und würfeln, mit Mehl bestäuben. Den Rest der zu einem Teig verrühren und die Äpfel drunter mischen. Das alles in einer Kastenform bei 200° C 60 min backen. Fertig..

## Apfelbiskuit 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

### 4 Eier

250 g Zucker  
120 g Butter

### 125 ml Milch

300 g Mehl  
3 TL Backpulver  
8 Äpfel, säuerliche Sorte  
Zimt  
Vanillezucker  
75 g Mandeln, gehackt

## Zubereitung

Eier und Zucker gut schaumig schlagen. Butter mit der Milch zum Kochen bringen und heiß zu der Eier-Zuckermasse geben und verrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, aufsieben und unterheben. Den Teig in eine Springform mit 26 cm Durchmesser einfüllen. Äpfel geschält und klein geschnitzelt auf den flüssigen Biskuitteig geben, mit Zucker, Zimt und gehackten Mandeln bestreuen. Backofen auf 180-200°C vorheizen und den Kuchen etwa 20 Min. backen.

## Apfelbiskuit Schnitten 4 Ei M

Zutaten

1 kg Äpfel,  
Saft einer Zitrone,

4 Eier,

300 g Zucker,  
2 P. Vanillezucker,  
125 g Butter,

½ Becher Sahne,

300 g Mehl,  
1 TI Zimt,  
3 gestrichene TI Backpulver,  
100 g gehobelte Mandeln

### Zubereitung

Äpfel waschen, schälen, halbieren, grob raspeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Eier, Zucker, Vanillezucker in einer großen Schüssel schaumig rühren. Mehl, Zimt und Backpulver mischen und unterrühren. Zum Schluss die Äpfel unter den Teig heben. Biskuit gleichmäßig auf ein Blech streichen und mit Mandeln bestreuen.

30-40 min bei 200° goldbraun backen.

## Apfelcharlotte mit Mandelkruste 2 Ei + 1 Eiweiß M

Für den Biskuit

2 Eier

60 g Feinkristallzucker  
60 g Weizenmehl, glatt  
1 TI Vanillezucker

### Für die Fülle

4 säuerliche Äpfel  
1 Zitrone  
1 TI Rum  
1 Msp. Zimt  
1 TI Vanillezucker  
50 g Zucker

1 Eiweiß

1 Ei Zucker  
50 g Mandelsplitter

### Für die Creme

100 g Topfen mit 10% Fett  
30 g Honig

etwas Milch

1 Ei Preiselbeerkompott  
1 kleiner Tortenring ca. 18 cm oder 1 Springform  
Backpapier für das Blech

Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen.

Für das Biskuit 2 Eier mit 60 g Zucker sehr schaumig rühren. Mehl und Vanillezucker unterheben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im Rohr ca. 10 min backen.

Danach das Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Papier stürzen, Papier abziehen und abkühlen lassen. Mit Hilfe eines Tortenringes Durchmesser 18 cm oder einer Springform einen Boden ausschneiden und restliches Biskuit in kleine Würfel schneiden.

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Äpfel schälen,  
Kerngehäuse entfernen, Äpfel würfelig schneiden, mit 50 g Zucker, Rum, Zimt und Vanillezucker vermengen und im Rohr weich dünsten. Danach auskühlen lassen. Biskuitwürfel unter die Apfelmasse mischen. Tortenring auf ein Blech setzen, mit Butter ausstreichen und die Biskuitscheibe einsetzen. Eiweiß mit  
1 Ei Zucker nicht zu steif schlagen. Mandelsplitter einmischen. Apfelfülle in den Tortenring füllen, etwas andrücken. Charlotte im Rohr ca. 20 min goldgelb backen. Für die Creme Topfen mit Honig, Milch und Preiselbeerkompott zu einer fließenden Creme verrühren. Die Apfelcharlotte noch lauwarm anrichten und mit der Honig Topfencreme servieren.

### Apfelkranz Kuchen 3 Ei

Zutaten für 24 Portionen  
200 g Butter, weiche  
250 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz

### 3 Eier

1 TL Zimt  
300 g Mehl



½ Pck. Backpulver  
100 g Mandeln, grob gehackt  
350 g Äpfel, am besten Boskop

### Zubereitung

Backofen bei Ober-Unterhitze auf 180°C vorheizen.  
Butter schaumig rühren. Zucker, Vanille Zucker und eine Prise Salz hinzufügen. Drei Eier nacheinander unterrühren. Zimt hinzugeben und rühren bis der Zucker gelöst ist. Nun das Mehl und das Backpulver mischen und unterrühren. Die Äpfel in kleine Stifte schneiden. Mit den Mandeln die Äpfel zu dem Teig geben und alles gut verrühren.  
Den Teig in eine gefettete Kranzform geben und ca. 60 Minuten backen.

11.6.04 Monchichi CK

### Apfelkuchen gedeckter mit Guss

Zutaten für 16 Portionen

#### Für den Teig:

300 g Mehl  
30 g Zucker  
180 g Margarine oder Butter

#### Für die Füllung:

100 g Rosinen  
3 El Rum oder Apfelsaft wer mag  
600 g Äpfel, säuerliche  
50 ml Zitronensaft  
250 g Apfelmus  
80 g Zucker, braun  
100 g Mandeln, gehackte  
1 Tl Zimt  
1 Msp. Nelken, gemahlen

#### Für den Guss:

250 g Puderzucker  
2 El Zitronensaft

### Zubereitung

Für den Teig: Alle Zutaten und 40 ml kaltes Wasser mit den Knethaken des Handrührers verrühren. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten. Ungefähr eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung: Die Rosinen mit Rum oder Apfelsaft mischen und etwa 30 Minuten ziehen lassen. Das mache ich nie, ich finde aufgequollene Rosinen nicht so lecker...

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in sehr dünne Scheiben hobeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Apfelmus, Kandiszucker, Mandeln und Gewürze verrühren, mit den Apfelscheiben und Rosinen mischen.

Den Teig halbieren und jeweils in der Größe der Tarteform 30 cm Springform geht natürlich auch ausrollen vorsichtig, der Teig ist sehr krümelig. Eine Teigplatte in die gefettete Form legen nicht vergessen, einen Rand zu machen. Die Apfelfüllung darauf geben und mit der anderen Teigplatte bedecken.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Umluft 175 Grad etwa 35-50 Minuten backen. Kann ruhig schön goldbraun sein.

Für den Guss: Puderzucker und Zitronensaft zu einem eher festen Guss verrühren und mit einer Palette oder einem großen Messer auf den Kuchen streichen.

#### 6.8.03 Mellowmood CK

#### Apfelkuchen gerührt 5 Ei M

Mein Lieblings Apfelkuchen.

#### Teig:

400 ml Schlagsahne,

200 g Zucker,

1 Tüte Vanille Zucker.

Abgeriebene Schale einer Zitrone ,

5 Eier,

375 g Mehl,

1 Tüte Backpulver .

#### Belag:

1 1/4 kg säuerliche Äpfel,

4 El Zitronensaft

#### Guss :

100 g Butter / Margarine ,

100 g Zucker,

4 El Milch und

60 g Mandelblättchen.

### Zubereitung :

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, längs in Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft mischen.

Für den Teig Sahne in eine Rührschüssel gießen, Zucker, Vanille Zucker und Zitronenschale zur Sahne geben und alles halb steif schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver sieben, kurz unterrühren. Teig in eine gefettete Springform streichen und mit den Apfelspalten belegen.

[Im heißen Ofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 15 Min backen.](#)

Inzwischen für den Guss das Fett, Zucker und Milch aufkochen und die Mandeln untermischen. Masse nach genau 15 Min. auf dem Kuchen verteilen und weitere 15 bis 20 Min auf der 2. Schiene von oben backen. Eventuell noch ein paar Min. im Ofen ruhen lassen.

### Apfelkuchen II 2 Ei M

Zutaten für 16 Portionen:

200 g Mehl  
200 g Zucker  
Äpfel

#### 2 Ei

100 ml Milch Magermilch  
1 kleine Zitronen, den Saft  
2 TL Backpulver  
1 Tüte. Vanillezucker  
50 g Mandeln, gemahlen  
1 Prise Zimt, gemahlen

Das Mehl zusammen mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben. Zucker, Eier, Milch, Salz dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Die in Achtel geschnittenen, vorher geschälten Äpfel mit dem Zitronensaft beträufeln, damit sie hell bleiben und aromatisiert werden.

Eine Springform fetten, mit Bröseln ausstreuen und den Teig hineinstreichen. Darauf die Apfelspalten schuppenförmig legen. Zuletzt den Vanille Zucker, den Zimt und die geriebenen Mandeln auf die Apfelspalten geben und ab in den Backofen.

Backtemperatur: 175 Grad Umluft, oder 180 Grad Ober-Unterhitze. [Backzeit etwa 30 Minuten.](#)

Zubereitungszeit: 20 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: simpel

## Apfelkuchen mit Belag 1 Ei

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

125 g Butter

### 1 Eier

50 g Zucker

1 Prise Salz

3 EL Mandeln, gemahlen

250 g Mehl

1.25 g Äpfel

### Für den Belag:

200 g Butter

100 g Zucker

2 EL Mehl Weckmehl Paniermehl

100 g Mandeln in Blättchen

## Zubereitung

Die Teigzutaten zu einem Mürbteig verarbeiten und eine halbe Stunde kalt stellen. Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden.

Teig auswellen und auf ein Backblech geben. Mit den Apfelschnitzen belegen und bei 190°C 20 Min. vorbacken.

Für den Belag 100g Butter schaumig rühren, 100g Zucker und 2 EL Weckmehl darunter heben. 100g Mandelblättchen zum Schluss unterheben. Die Masse in Flöckchen auf dem Kuchen verteilen und diesen nochmals 20 Min bei gleicher Temperatur fertig backen.

3.6.02 Sunny

CK

## Apfelkuchen mit Mandelguss 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

### Für den Belag:

600 g Äpfel

2 EL Zitronensaft

### Für den Teig:

200 ml Sahne

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

½ Zitronen - Schale, abgerieben

### 3 Eier

200 g Mehl

2 TL Backpulver

### Für den Guss:

50 g Butter

50 g Zucker

2 EL Milch

40 g Mandeln, in Blättchen

### Zubereitung

Äpfel schälen und blättrig schneiden, und mit Zitronensaft beträufeln. Sahne mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale halb steif schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und hinzufügen und kurz unterrühren.

Denn Teig in eine gefettete, bemehlte Tarteform geben und glatt streichen. Die geschnittenen Äpfel auf den Teig verteilen und den Kuchen vorbacken, vorgeheizt 200° Grad/15 Min.

In der Zwischenzeit für den Guss Butter, Zucker und Milch in einen Topf geben, und zum Kochen bringen und einmal aufkochen lassen. Mandeln unterrühren. Den Guss auf die Apfelscheiben geben.

Den Kuchen bei der oben angegebenen Backofeneinstellung noch weitere 15-20 Min. backen.

5.3.04 Genovefa CK

### Apfelkuchen vom Blech M

Teig

375 g Mehl

1 Tüte Trockenbackhefe

150 ml Lauwarme Milch

75 g Zucker

75 g Margarine

Salz

## BELAG

1-1 1/2 kg Äpfel möglich sind auch Pflaumen

40 g Gehobelte Mandeln

Zucker und Zimt

Teig anrühren und kneten, 1h gehen lassen, ausrollen und auf eingefettetes Blech legen, Äpfel in Spalten schneiden und auf Teig legen, mit Zucker, Zimt und Mandeln bestreuen

Backen: 25min bei 200°C

## Artländer Apfel Kuchen 2 Ei

400 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

200 g Margarine

200 g Zucker

3 Päckchen Vanillezucker

### 1 Ei

1 kg Äpfel

75 g Rosinen

100 g gehobelte Mandeln

100 g Zucker

1 TL Zimt

1 verquirltes Ei zum Bestreichen

Mehl, Backpulver, Margarine, Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und Ei zu einem Knetteig verarbeiten.

1/3 auf den Boden einer Springform drücken, 1/3 als Rolle geformt an den Rand drücken.

Äpfel schälen, in Spalten schneiden und mit 1/8 l Wasser aufkochen.

Mit Rosinen, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und 50 g Mandeln mischen, auf den Teig legen.

1/3 Teig als Decke auf die Äpfel geben und mit Ei bestreichen.

Anschließend 2 Ei Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und gehobelte Mandeln mischen und auf der Decke verteilen.

Bei 200°C 70 min backen.

## Der unmögliche Apfel Kuchen 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen:

2 Becher Schlagsahne

150 g Zucker  
1 Tüte. Vanillezucker  
1 Zitronen, abgeriebene Schale davon

### 5 Ei

375 g Mehl  
1 Tüte. Backpulver

### Für den Belag:

1.25 kg Äpfel, säuerliche  
4 El Zitronensaft

### Für den Guss:

100 g Butter  
100 g Zucker

### 4 El Milch

60 g Mandeln Blättchen

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, längs in Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft mischen.

Für den Teig Sahne in eine Rührschüssel gießen. Zucker, Vanille Zucker und Zitronenschale zur Sahne geben und alles halb steif schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver sieben, kurz unterrühren. Teig in eine gefettete Saftpfanne streichen. Mit den Apfelspalten belegen. Im heißen Ofen bei

200 Grad auf der zweiten Schiene von unten 15 min. backen.

Inzwischen den Guss Fett, Zucker und Milch aufkochen, die Mandeln untermischen. Masse nach 15 min. punktuell auf dem Kuchen verteilen. Weitere 15 min. auf der zweiten Schiene von oben backen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: normal

## Der unmögliche Apfel Kuchen I 5 Ei M

Zutaten für 24 Portionen

### 400 ml Sahne

200 g Zucker  
1 Pkt. Vanillezucker  
etwas Zitronen - Schale, abgerieben

### 5 Eier

375 g Mehl  
1 Pkt. Backpulver  
1.25 kg Äpfel  
4 EL Zitronensaft  
100 g Margarine  
100 g Zucker

4 EL Milch

60 g Mandeln, in Plättchen

### Zubereitung

Äpfel schälen, vierteln, entkernen, längs in Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft mischen.

Für den Teig Sahne in eine Rührschüssel gießen. Zucker, Vanille Zucker und Zitronenschale zur Sahne geben und alles halb steif schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver sieben, kurz unterrühren. Teig in eine gefettete Saftpfanne streichen. Mit den Apfelspalten belegen. Im heißen Ofen bei 200 Grad auf der zweiten Schiene von unten 15 Minuten backen.

Inzwischen für den Guss Fett, Zucker und Milch aufkochen, die Mandeln untermischen. Masse nach 15 Minuten punktuell auf dem Kuchen verteilen. Weitere 15 Minuten auf der zweiten Schiene von oben backen.

11.1.04 Marissa

CK

### Elsässer Apfel Kuchen 1 Ei M

Zutaten für ein Backblech:

Teig:

500 g Mehl  
1 Würfel frische Hefe  
50 g Zucker  
1 Prise Salz

250 ml lauwarme Milch

75 g weiche Butter

1 Ei

1 TL Zimt

### Belag:

1,5 Kg Äpfel  
100 ml Zitronensaft



100 ml Wasser  
75 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker

200 g Butter  
2 TL Zimt  
100 g Zucker  
50 g Mandelblättchen

### Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde in die Mitte drücken. 50 g Zucker und Hefewürfel in die Mulde bröckeln. Unter vorsichtigem Rühren, mit wenig Mehl die lauwarme Milch angießen und die Hefe zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt 20 min gehen lassen.

Zwischenzeitlich die Äpfel vierteln, schälen, entkernen und beliebig kleinschneiden. Mit Zitronensaft, Wasser, Zucker und Vanillezucker in einem Topf 5 min dünsten.

Die restlichen Teigzutaten zu dem Vorteig geben und zu einem glatten Hefeteig verkneten. Weitere 40 min zugedeckt gehen lassen.

Backblech einfetten, Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf das Blech legen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Äpfel auf dem Teig verteilen und restliche Butter in Flöckchen obenauf setzen. Zucker und Zimt vermischen und mit Mandelblättchen auf dem Kuchen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene backen.

Vorbereitungszeit: 60 min

Backzeit: 30 min

E-Herd: 200°

Gas: 3 bis 4

Heißluft: 180°

Französischer Apfel Kuchen 1 Eigelb

1 Rezept

### Mürbteig

250 g Mehl  
150 g Butter  
100 g Zucker

1 Eigelb

1 Prise/n Salz

## BELAG

1 Kilo Äpfel; möglichst solche, die gut ihre Form behalten, z.B. Golden Delicious, Boskop

1 Zitrone

100 g Zucker

50 g Butter

2 El. Mandelstifte

Für eine Springform von 26 cm Durchmesser

Schnell gemacht und unwiderstehlich, vor allem noch lauwarm mit einer Kugel Vanille oder Apfeleis.

Die Zutaten für den Teig rasch zusammenkneten, zu einer Kugel geformt in Klarsichtfolie oder einen Gefrierbeutel gepackt eine halbe Stunde kalt stellen. Dann auf einem ausreichend großen Stück Folie ausrollen. Mit Hilfe dieser Folie lässt sich die Teigplatte dann kinderleicht in die Form transportieren. Den Teig rund um den Rand hochziehen und festdrücken. In den Kühlschrank stellen, bis die übrigen Arbeiten erledigt sind.

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden. Die Viertel an der gewölbten Seite mit dichten Schnitten ein aber nicht durchschneiden. Diese Viertel dicht an dicht auf den Teigboden setzen, dabei ein möglichst exaktes Rund auslegen, damit der Kuchen nachher auch schön aussieht.

Die Äpfel mit flüssiger Butter einpinseln und mit Zucker bestreuen.

**In den 220 Grad Celsius vorgeheizten Ofen schieben**

wenn Ihr Backofen eine extra schaltbare Unterhitze hat, diese einschalten. Ansonsten die Form auf die unterste Schiene stellen.

Den Apfel Kuchen **45 min backen**, bis der Rand bräunt und die Äpfel ebenfalls braune Spuren zeigen. Dann noch einmal mit Butter einpinseln, mit Zucker bestreuen und Mandelstifte zwischen die Apfelviertel streuen, nach Belieben auch in Rum eingeweichte Rosinen. Die Hitze auf 180 Grad Celsius herunterschalten, den Kuchen weitere 10 min in der nachlassenden Hitze backen.

Aus der Form lösen und etwas auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

## Gedeckter Apfel Kuchen 1 Ei + 1 Eigelb M

### Für den Knetteig:

350 g Mehl  
4 gestr. TL Backpulver  
70 g Zucker  
1 Tüte. Vanille Zucker

1 Ei

50 ml 4 EI Milch

150 g Butter oder Margarine

### Für die Füllung:

4 Gläser stückige Apfelmus je 350 g  
75 g Rosinen

### Zum Bestreichen:

1 Eigelb

1 EI Milch

50 g gehobelte Mandeln

Den Teig verkneten. Knapp die Hälfte des Teiges dünn ausrollen. Für die Decke eine Teigplatte in Backblechgröße ausschneiden, auf Backpapier mit Hilfe eines Teigrollers aufrollen. Den Restlichen Teig auf dem gefetteten Backblech ausrollen. Für die Füllung Apfelmus mit Rosinen auf dem Boden verteilen, die Teigplatte darauf abrollen.

Zum Bestreichen Eigelb und Milch verschlagen. Den Teig damit bestreichen und nach Bedarf mit Mandeln bestreuen. Die Teigdecke mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Ober-/Unterhitze: 200-220°C

Heißluft: 180-200°C

Backzeit: 20-25 min

### Variante:

Da mir nie der Teig für die obere Teigplatte ausreicht, mache ich Zimtstreusel drauf.

250 g Mehl,  
150 g Butter,  
125 g Zucker,

1 TL gem. Zimt

## Grieß Kuchen mit Äpfeln 1 Ei M

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen

750 ml Milch

150 g Grieß

1 Ei

1/2 TL Salz

5 EL Zucker

80 g Butter

4 Apfel

2 TL Zimt

50 g Mandeln, gehobelt

### Zubereitung

Milch aufkochen, Grieß einrühren und 5 min kochen lassen. Ei glatt rühren und mit Salz, der Hälfte des Zuckers, 50 g Butter und der Grießmasse verrühren. Die Hälfte des Breis in eine gebutterte, feuerfeste Form füllen. Die Äpfel schälen, entkernen und raspeln. Auf dem Brei verteilen und mit Zimt, dem restlichen Zucker und einem Teil der Mandeln bestreuen. Restlichen Grießbrei auf die Äpfel geben und mit den restlichen Mandeln bestreuen. Restliche Butter in Flöckchen auf den Kuchen geben und bei **220 C ca. 20 min backen**. Mit steif geschlagener Sahne und Johannisbeeren servieren.

Zubereitungszeit 30 min

Schwierigkeitsgrad simpel

## Königlicher Apfel Kuchen 4 Ei

### TEIG

190 g Zucker

190 g Mehl

125 g Butter

4 Eier

Zitronenschale

### BELAG

750 g Äpfel, säuerlich

### ZUM BESTREUEN

75 g Mandeln, gestiftelt

Zucker

Zimt

Die ganzen Eier und den Zucker schlägt man schaumig, zieht das feingesiebte Mehl leicht darunter und gibt zuletzt die zerlassene Butter dazu.

Die Masse in eine gebutterte Form geben und den Kuchen mit halbierten, blättrig eingeschnittenen Äpfeln belegen. Mit Mandeln, Zucker und Zimt bestreuen.

Bei 180 C 50- 60 min backen.

### Kuchen mit Äpfeln und Mandelhaube 5 Ei

Zutaten für ca. 16 Scheiben:

Rührteig:

150 g weiche Butter oder Margarine

150 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

1 Prise Salz

1 Ei + 4 Eigelb Gr. M

200 g Mehl

2 TL Backpulver

3 EL Amaretto-Likör oder Milch

Fett und Paniermehl für die Form

### Außerdem:

2 kleine Äpfel 300 g

2 EL Zitronensaft

200 g und ca. 1 TL Puderzucker

4 Eiweiß Gr. M

1 TL Zimt

200 g gem. Mandeln

evtl. 2 EL Amaretto-Likör

1-2 EL Mandelblättchen

### Zubereitung:

1. Teig: Fett, Zucker, Vanille Zucker und Salz cremig rühren. Ganzes

Ei und die Eigelb einzeln einrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit Amaretto kurz unterrühren. In eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Kastenform ca. 30 cm lang füllen. Glattstreichen. Äpfel waschen, entkernen, in Spalten schneiden. Mit Zitrone beträufeln. Auf dem Teig verteilen.

Puderzucker sieben. Eiweiß steif schlagen, dabei 200 g Puderzucker und Zimt einrieseln lassen. Gem. Mandeln, evtl. Amaretto, unterheben. Auf den Äpfeln verteilen.

**Im heißen Backofen** E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2 **50-60 Minuten backen**. In der Form auskühlen lassen. Stürzen. Mandelblättchen ohne Fett rösten. Kuchen damit und mit ca. 1 TL Puderzucker# bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden.

Lausitzer Apfel - Birnen - Kuchen 1 Ei M

### Teig

500 g Mehl  
1 Hefewürfel

1/4 Liter Lauwarme Milch

50 g Zucker

1 Ei

1 Zitrone, Schale abgerieben  
1 Prise/n Salz  
50 g Weiche Butter

### Belag

750 g Mürbe Äpfel  
750 g Reife Birnen, nicht zu weich  
1 Zitrone, Saft

### Guss

100 g Margarine  
100 g Honig

4 El. Milch

100 g Mandelblätter  
25 g Feingehackte Walnüsse  
1 El. Speisestärke  
1 El. Margarine zum Einfetten

Hefeteig bereiten und gehen lassen. Dann mit den übrigen Zutaten für

den Teig vermischen und nochmals gehen lassen.

Teig auf dem gefetteten Blech ausrollen und nochmals gehen lassen.

Äpfel und Birnen schälen. Birnen vierteln und entkernen und die Äpfel halbieren und entkernen und an der Rundung einkerben. Beides mit Zitronensaft beträufeln. Den Teigboden reihenweise mit Äpfeln und Birnen belegen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Für den Guss Margarine, Honig und 2 El Milch aufkochen lassen.

Mandeln und Walnüsse zufügen und unter Rühren 2 min aufkochen lassen.

Stärke in 2 El Milch anrühren und unterrühren und kurz aufkochen lassen. Dann den Guss über die Früchte geben, so dass er die Zwischenräume ausfüllt. **Dann bei 200 Grad 30 min backen.**

Wenn die Früchte zu schnell braun werden, mit Alufolie abdecken.

## Mandel Apfel Kuchen 1 Ei M

1 Rezept

### TEIG

165 g Butter

100 g Zucker

### 1 Ei

1 Prise/n Salz

200 g Mehl

1 Prise/n Backpulver

### BELAG

1 Kilo Äpfel

### GUSS

150 g Butter

10 El. Zucker

3 El. Mehl

100 g Gehobelte Mandeln

### 3 El. Sahne

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen. Ca. 6 Stunden in den Kühlschrank stellen, sonst verklebt er.

Den Teig ausrollen und in eine Tarteform geben, dann die feingeschnittenen Äpfel darauf verteilen.

Für den Guss die Butter schmelzen und mit den anderen Zutaten vermischen.

Den Guss auf den Äpfeln verteilen und ca. **1 Std. bei 175 C backen.**

**Mandel Apfel Streusel**   **2 Ei**   **M**

#### Für den Teig

500 g Mehl  
200 g Zucker  
200 g Butter

#### 2 Eier

1 Pack. Backpulver  
1 Pack. Vanille Zucker  
1 Pries Salz

#### für die Füllung

750 g Äpfel etwa 6 Stück  
1 Pack. Vanille Zucker

#### Außerdem

100 g Mandelscheiben  
1 El. Puderzucker  
Fett für die Springform

**Heizen Sie den Backofen auf 180 Grad vor**, die Butter rühren Sie schaumig und geben dann nach und nach den Zucker, Vanille Zucker, die Eier und das Salz hinzu. Das Mehl sieben Sie durch, vermischen die Hälfte mit dem Backpulver und rühren diese Mischung unter die Buttermischung. Das restliche Mehl geben Sie anschließend darauf und bereiten mit den Händen einen "Krümelteig".

Die geschälten und vom Kerngehäuse befreiten Äpfel schneiden Sie in Scheiben und mischen diese mit dem Vanille Zucker eventuell schmecken Sie mit etwas Zucker ab, falls Ihnen die Äpfel zu sauer sind. Harte Äpfel sollten Sie in Scheiben mit etwas Wasser, dem Vanille Zucker und eventuell etwas Zucker halbgar dünsten und danach kaltstellen.

Streuen Sie die Mandelscheiben auf den Boden einer gut gefetteten Springform, geben die Hälfte des Krümelteigs darauf und belegen mit den Apfelscheiben, die Sie bitte nicht bis zum Rand legen es sollte



ein Abstand zum Rand von etwa 1 cm entstehen. Streuen Sie nun den Rest des Krümelteigs darauf und drücken am Rand etwas an.

Backen Sie den Mandel Apfel Streusel bei 180 Grad auf mittlerer **Schiene etwa 45 bis 55 min goldbraun**. Testen Sie ob der Kuchen gar ist indem Sie mit einem Zahnstocher bis auf den Boden des Kuchens pieken. Wenn beim Herausziehen kein Teig am Holz kleben bleibt ist der Kuchen gar.

Nach dem Erkalten bestäuben Sie den Kuchen mit Puderzucker.

### **Mannheimer Apfel Kuchen** 1 Ei + 3 Eigelb M

225 g Mehl

1 Ei

75 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

150 g Butter

#### **Für den Belag**

800 g Äpfel

Saft einer Zitrone

45 g Zucker

1 TL Zimt

#### **Außerdem**

3 Eigelb

100 g Zucker

100 g gemahlene Mandeln

180 g Sahne

Für den Teig Mehl auf die Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Ei reingeben. Mit Zucker, Vanillezucker und Salz bestreuen. Butter in Flocken auf den Rand setzen. Alle mit einem Teigmesser oder einem anderen großen Messer schnell durchhacken. Mit kühlen Händen einen geschmeidigen Teig kneten. Teig zugedeckt 30 min im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für den Belag Äpfel schälen und vierteln. Kerngehäuse herausschneiden. Apfelviertel längs in etwa 3mm dicke Scheiben schneiden.

Mit Zitronensaft beträufeln.

Zucker und Zimt in einem Schälchen mischen. Teig in eine Springform von 26 cm Durchmesser drücken. Dabei den Rand so hoch wie möglich ziehen.

Apfelscheiben schuppenartig auf den Teig legen und mit Zucker und Zimt bestreuen. Die Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit 25 min bei E Herd 220 °

In der Zwischenzeit Eigelb mit Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Gemahlene Mandeln und die Sahne locker untermischen. Kuchen aus dem Ofen

nehmen, mit der Sahnemischung begießen. Wieder in den Ofen schieben und bei gleicher Temperatur noch 20 min backen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und aus der Form lösen. Auf einem Kuchendraht gleiten und erkalten lassen.

Osterbrot mit Apfelfüllung 1 Ei M

Für 16 Stücke

Für die Füllung:

100 g gehackte Mandel

500 g Äpfel, geschält und entkernt, in Würfeln

1 TI abger. Zitronenschale

1 TI Diabetiker-Streusüße

Für den Teig:

150 g trockener Magerquark oder Schichtkäse

1 kleines Ei

6 El Öl

1 Prise Salz

1 El flüssiger Süßstoff

250 g Mehl

2 gestr TI Backpulver

Außerdem

Mehl zum Ausrollen

Milch zum Bestreichen

1. Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und herausnehmen. Die Apfelwürfel portionsweise kurz in der heißen Pfanne schwenken und in einer flachen Schale abkühlen lassen. Mit Mandeln, Zitronenschale und Streusüße mischen.

2. Quark mit Ei, Öl, Salz und Süßstoff mischen. Mehl und Backpulver unterkneten. 10 Min. ruhen lassen.

3. Den Teig auf leicht bemehlter Fläche zu einem Quadrat von etwa 50 cm ausrollen. In der Mitte längs einmal durchschneiden. Die Apfelmischung auf den Teighälften verteilen und in der Länge locker einrollen.

4. Die Teigrollen vorsichtig mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit Hilfe einer Palette kordelförmig übereinander legen. Anschließend mit der Milch bestreichen und

20-25 Min. bei 190 C backen Gas: Stufe 3.

Pro Stück: 5 g Eiweiß, 8 g Fett, 20 g Kohlenhydrate, 1,8 BE, 180 kcal/755 kJ

## Ostfriesischer Apfel Kuchen mit Guss 2 Ei + 4 Eiweiß M

Zutaten für 12 Portionen

375 g Mehl

### 2 Eier

4 EL Zucker

200 g Butter

8 Äpfel Boskopäpfel

etwas Zucker

40 g Rosinen

250 ml saure Sahne

### 4 Eier, davon das Eiweiß

6 EL Zucker

1 TL Zimt

60 g Mandeln, gehackt

## Zubereitung

Aus den Zutaten Mehl, Eier, Zucker, Butter einen Knetteig bereiten. Eine Springform ausfetten, den ausgerollten Teig auf den Boden und den Rand der Form geben. Die Äpfel schälen, in feine Scheibchen schneiden und zusammen mit dem Zucker und den Rosinen auf den Teig geben. 30 Minuten bei 200 Grad in den Backofen schieben.

In der Zwischenzeit bereitet man den Guss vor. Die saure Sahne mit dem steifgeschlagenen Eiweiß, dem Zucker, dem Zimt und den Mandeln vorsichtig vermengen und über den halbgebackenen Kuchen geben.

Dann schiebt man den Kuchen nochmals in den Ofen und lässt ihn weitere 15 Minuten backen.

## Ostholsteiner Apfel Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 14 Portionen

350 g Mehl  
1 Msp. Backpulver  
250 g Zucker  
2 Pkt. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
175 g Butter

### 4 Eier

4 EL Mandeln, gehackte  
1 Msp. Zimt

### 200 g Schmand

1 Pkt. Saucenpulver, Vanille zum Kochen  
5 Äpfel  
2 EL Zitronensaft  
2 EL Paniermehl

## Zubereitung

200 g Mehl, Backpulver, 75 g Zucker, 1 Vanille Zucker, Salz, 100 g Fett in Stückchen und 1 Ei zu einem Mürbeteig verarbeiten und 30 Min kalt stellen.

150 g Mehl, 2 EL Mandeln, 75 g Zucker, Zimt, 75 g Fett in Flöckchen und evtl. 2 TL kaltes Wasser zu Streuseln verarbeiten.

Schmand, 3 Eier, 100 g Zucker, 1 Vanille Zucker und Soßenpulver verrühren.

Äpfel schälen, viertel und entkernen. In ca. 1-2 cm kleine Stücke würfeln und mit dem Zitronensaft beträufeln.

Mürbeteig auf den Boden einer Springform geben, dabei den Rand nur wenig hochziehen. damit der Guss nicht ausläuft Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Paniermehl draufstreuen und Äpfel drauf verteilen. Schmantguss übergießen. Dann die Streusel gleichmäßig verteilen. Ganz zum Schluss wird der Kuchen noch mit 2 EL geh. Mandeln bestreut.

Im vorgeheizten Ofen E- Herd 55 Min bei 175°C backen.

Bitte in der Form auskühlen lassen!

29.2.04 Peidami

CK

## Schwäbischer Apfel Kuchen I 4 Ei M

### Rahmguss

### BODEN

250 g Mehl

20 g Mehl  
40 g Zucker  
20 g Hefe  
30 g Margarine

125 ml Milch

1 Ei

### RAHMGUSS

3 El. Zucker

3 Eier

1 Pack. Vanille Zucker  
1/4 Saure Sahne  
3 El. Mehl

### Mandelkruste

100 ml Sahne

40 g Zucker  
40 g Honig  
250 g Mandelblättchen

Boden Die heiße Milch in einer Plastischüssel schwenken, Margarine und Zucker darin auflösen, das Ei darin verquirlen. Hefe hineinbröckeln, alles mit dem Mehl verrühren.

Teig abgedeckt an einem warmen Ort eine halbe Stunde bis zur doppelten Größe gehen lassen. Danach ausrollen und eine Springform damit auslegen.

Die Äpfel waschen, schälen, entkernen, vierteln, dann auf den Teig legen.

Für den Rahmguss alle Zutaten miteinander verquirlen und über die Äpfel geben.

Für die Mandelkruste die Sahne mit dem Zucker und dem Honig aufkochen; die Mandelblättchen erst dazugeben, wenn sich die Sahnemasse aufgelöst hat.

Die Mandelmasse über dem Kuchen verteilen.

Bei 170°C ca. 45 min im vorgeheizten Backofen backen.

## Walnüsse

Apfel Gugelhupf 5 Ei M

250 g handwarme Butter  
250 g Mehl  
250 g Puderzucker

### 5 Eier

1 Pkg Vanillezucker  
½ Pkg Backpulver  
120 g Walnüsse gerieben

100 g Bitterschokolade ger.

2 Äpfel

Butter und Mehl für die Form Puderzucker zum Bestreuen Die Eier trennen, Mehl mit dem Backpulver versieben, Gugelhupfform mit Butter austreichen und mit Mehl bestreuen,

Backrohr auf 170°C vorheizen.

Butter mit der Hälfte des Puderzuckers und Vanillezucker schaumig rühren, nach und nach die Eigelb zugeben, wieder schaumig rühren. Eiweiß mit dem restlichen Puderzucker zu steifem Schnee schlagen. Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse ausschneiden und dann fein reiben. Versiebttes Mehl, Nüsse, Schokolade und Äpfel unter die Buttermasse rühren, dann den Eischnee vorsichtig unterheben. Masse in die Gugelhupfform füllen, [im vorgeheizten Rohr 1 Stunde backen](#). Nach dem Ende der Backzeit aus dem Rohr nehmen, kurz überkühlen lassen, warm stürzen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Apfel Gugelhupf mit Schokolade 5 Ei M

Zutaten:

250 g Butter  
250 g Staubzucker  
250 g Weizenvollkornmehl

### 5 Eier trennen

1/2 Pkg. Backpulver  
1 Pkg. Vanillezucker

100 g Kochschokolade

120 g Walnüsse  
2 große Äpfel

### Zubereitung:

Äpfel schälen und reiben. Butter mit der Hälfte des Zuckers und Vanillezucker sehr schaumig rühren. Nach und nach Dotter einrühren. Eiklar mit restlichem Zucker aufschlagen und unter den Butterabtrieb heben. Mehl, Backpulver, Schokolade, Nüsse und Äpfel untermengen.

Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und bemehlen. Teig einfüllen und im

vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad C etwa 1 Stunde backen

Nadelprobe. Den Kuchen überkühlen lassen und noch warm aus der Form stürzen. Nach dem Erkalten mit Stauzucker bestreuen.

### Apfel Kuchen aus Israel 1 Ei

8 Kochäpfel

1 TI Zitronensaft

Für den Teig

1 Tasse Weizenmehl mit Backpulver angereichert

1 Tasse Zucker

1 Ei

100 g Walnüsse

50 g Mandeln

1 TI Zimt

50 g zerlassene Butter

### Zubereitung

Die Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Mit Zitronensaft beträufeln. In eine Auflaufform mit einem

Durchmesser von 30 cm legen. In einer Schüssel das Mehl, den Zucker, und das Ei mit den Fingern zerkrümeln. Gleichmäßig über die Äpfel verteilen. Über die Streusel die Nüsse, Mandeln und den Zimt verteilen und über das Ganze die zerlassene Butter träufeln.

In einem vorgeheizten Ofen bei mittelstarker Hitze ca. 45 min backen.

Empfehlung für einen heißen Sommertag

mit Vanilleeis servieren oder mit Sauerrahm dazureichen.

### Apfel Kuchen mit Walnuss Kruste 4 Ei

150 g Butter, weich,

150 g brauner Zucker,

1 Pkg Vanillezucker,

1 Pr. Salz

½ TL abger Orangenschale,

#### 4 Eier

1 TL Backpulver,  
250 g Mehl,  
750 g säuerliche Äpfel,

#### Belag:

100 g kalte Butter,  
75 g halbierte Walnüsse,  
75 g gehackte Walnüsse,  
3 EL Zucker

Aus den Teigzutaten einen Rührteig bereiten. Geschälte Äpfel vierteln und entkernen.

1 Apfel kleinwürfeln und unter den Teig mischen. Teig in gefettete Form füllen. Übrige Apfelviertel an der Wölbung mehrmals längs einritzen, auf den Teig setzen. Halbe Nüsse um den Rand setzen, gehackte Nüsse in die Mitte streuen. Über das Ganze die kalten Butterflöckchen und den Zucker verteilen.

Bei 180°C auf der 2. Schiene von unten ca. 50 min backen.

Evtl. gegen Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken, damit die Nüsse nicht zu dunkel werden. Erkalten nach Belieben mit Puderzucker besieben.

#### Apfel Kuchen sehr fein 4 Ei

Silikon-Wellen-Runde TW

30.11.03 01:55 Verfasser: nette1812

Hier noch ein feines Rezept für einen leckeren Apfelkuchen:

1 kg Äpfel  
2 EL Zitronensaft  
150 g weiche Butter  
175 g Zucker  
1 EL Vanillezucker

#### 4 Eier

250 g Mehl  
1/2 Tüte. Backpulver

Margarine  
100 g Walnusshälften  
2 EL Zucker  
1 EL Butter



Äpfel waschen, schälen, entkernen, vierteln und auf der gewölbten Seite mehrmals einschneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren.

Mehl und Backpulver mischen, durchsieben und unter den Teig heben.

Die Silikon-Wellen-Runde von Tupperware mit Margarine einfetten  
keine Butter nehmen bitte Walnusshälften darauf verteilen und 1 EL Zucker darüber streuen. Teig einfüllen, glatt streichen und Apfelviertel in den Teig drücken.

Butter in Flöckchen und 1 EL Zucker auf die leicht herausragenden Äpfel geben.

Im Backofen bei 175 Grad Ober/Unterhitze auf [der mittleren Schiene backen](#).

Den Kuchen auskühlen lassen, mit einem Kuchenretter aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestäuben.

LG I

[Apfel Nuss Gugelhupf](#) 3 Ei M

Zutaten:

150 g Margarine

150 g Kristallzucker

2-3 Eier

50 g Mehl

50 g geriebene od. gehackte Schokolade

1 EL geriebene Äpfel

200 g geriebene Nüsse besonders gut mit Walnüssen!

½ P Backpulver

1 TL Vanillezucker

1 TL geriebene Zitronenschale

ev. eine Prise Zimt

[Zubereitung:](#)

Butter mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren Vanillezucker und ger. Zitronenschale dazu

Restlichen Zucker und Eiweiß zu Schnee schlagen;

Schokolade, Nüsse, Mehl und Backpulver vermengen und gleichzeitig mit der Schneemasse und den geriebenen Äpfeln unter die schaumige Butter unterheben

In eine gefettete und gemehlte Gugelhupf-Form einfüllen und

1 Stunde bei 160 Grad backen und Nicht „nachschaun“

Masse fällt sonst zusammen

### Apfel Walnuss Kuchen I 3 Ei M

für den Teig

420 g Mehl,

1 TI Natron,

½ TI Backpulver,

1 ½ TI Zimtpulver,

½ TI geriebene Muskatnuss,

1 TI Salz,

2 mittelgroße, säuerliche Äpfel,

3 Eier,

240 ml Pflanzenöl,

400 g Zucker,

1 P. Vanille Zucker,

100 g gehackte Walnusskerne

### Für die Glasur

110 g Puderzucker,

2 EI Milch

### Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben, Natron, Backpulver, Zimtpulver, Muskatnuss sowie Salz dazugeben und alle gründlich mit einem Schneebesen vermischen.

Die Äpfel schälen und die Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch entweder in sehr kleine Stücke schneiden oder reiben.

### Den Ofen auf 150°C vorheizen.

Eine Bundform 24cm mit Butter ausfetten und mit Mehl leicht ausstäuben. Die Eier zusammen mit dem Pflanzenöl in eine große Schüssel geben und alles miteinander verquirlen. Äpfel, Zucker sowie Vanillezucker dazugeben und das Ganze gründlich verrühren.

Nun 1/3 der Mehlmischung zur Apfelmischung geben und alles gründlich verrühren. Die Prozedur noch zweimal wiederholen, bis das gesamte Mehl in die Masse eingerührt ist. Zuletzt die Walnüsse unter den Teig heben.

Den Teig in die Form füllen und einen Kuchen auf der mittleren Schiene ca ½ Stunden backen. Ihn dann herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Glasur den Puderzucker in ein Schüsselchen sieben und mit der Milch vermischen. Den Kuchen damit bestreichen und servieren, sobald die Glasur getrocknet ist.

Tipp Der Kuchen sieht besonders dekorativ und festlich aus, wenn Sie auf die Glasur noch etwas Zimtzucker streuen.

## Apfel Walnuss Kuchen II 3 Ei M

### ZUTATEN

600 g Süße Äpfel Red Delicious, Cox Orange

60 g Butter

130 g Zucker

1 TL Zimtpulver

100 g Walnusskerne

3 Eier

2 EL Milch

150 g Mehl

1 1/4 TL Backpulver

### Zubereitung

Die Äpfel schälen, die Kerngehäuse herausschneiden und die Äpfel quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

**Elektro-Ofen auf 200°C vorheizen.** Butter auf dem Blech verteilen. 80 g Zucker und den Zimt darüberstreuen. Apfelscheiben nebeneinander darauf legen. Walnusskerne halbieren. Die Löcher in den Äpfeln und die Lücken dazwischen mit Walnusshälften füllen.

Eier trennen. Eigelbe mit 50 g Zucker und der Milch cremig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darüber sieben und unterrühren. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben.

Teig auf die Äpfel geben und verstreichen. Kuchen auf der zweituntersten Backofenschiene **45-55 Minuten backen** Gas: Stufe 3-4. Kalt werden lassen, mit einem Messer den Rand lösen, den Kuchen auf eine Platte stürzen.

## Apfel Walnuss Kuchen III 4 Ei M

200 g ungehärtete Margarine / Butter

abgeriebene Schale einer kleinen Zitrone

3 TL flüssigen Süßstoff = 200 g Zucker

4 Ei

0,25 TI Vanille Pulver  
1 Prise Salz

4 Ei Milch ca

230 g Roggenvollkorn gem.  
1 TI Weinsteinbackpulver  
20 g Ingwer fein gewiegt

80 g Walnüsse grob bis fein gehackt

200 g Apfel  
den Saft der Zitrone

24 cm Königskuchenbackform  
Backpapier dafür

Kleine Zitrone Schale abreiben, + entsaften.  
1 Apfel schälen, entkernen, mit einem Gurkenhobel in dünne Scheiben, + mit dem Zitronensaft beträufeln.

Margarine mit abgeriebener Zitronenschale, Süßstoff, Eier + ca 2 Ei Milch schaumig rühren, habe dieses mal die Küchenmaschine genommen.  
Roggenvollkorn gem + mit Backpulver, Salz + Vanille Pulver vermischt, + zu gegeben, ebenso den feingewiegt Ingwer, wer es nicht stückig haben will, dann eben gerieben, evtl noch Milch begeben.

$\frac{3}{4}$  der Äpfel und Nüsse zu den Teig geben, + verrühren lassen.

In die mit Backpapier ausgelegte Backform geben, glatt streichen.

Übrige Äpfel und Nüsse auf den Teig streuen.

In den kalten Backofen bei 150°C Umluft ca 70 min backen.

Nadelprobe  
den Kuchen ganz auskühlen lassen, am besten über Nacht stehen lassen, dann kommen die natürlichen Aromastoffe auch besser zur Geltung

Freitag, 30. Dezember 2005 Hans60

nun das Originalrezept

Apfel Walnuss Gugelhupf 4 Ei M

für Diabetiker geeignet

75 g Walnusskerne  
200 g geschälte Äpfel  
1-2 Ei Zitronensaft

200 g Butter oder Margarine  
75 g Diabetikersüße

4 Eier,

300 g Mehl,

2 Ei Milch,

abgeriebene Schale einer ½ Zitrone

½ Fl. Butter-Vanille-Aroma

2 TL Backpulver

Walnüsse grob hacken.

Apfel vierteln oder achteln, in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Weiches Fett und Diabetiker-Süße, und Dotter, Vanillezucker, cremig rühren.

Milch Zitronenschale und Butter -Vanille-Aroma unterrühren.

Dann Mehl und Backpulver mischen und darauf sieben und kurz unterrühren, sowie auch Milch und dann Eischnee.

¾ der Äpfel und Nüsse unter den Teig heben.

Den Teig in eine gefettete mit Paniermehl ausgestreute Form geben, glatt streichen.

Übrige Äpfel und Nüsse auf den Teig streuen und

im vorgeheizten Backofen bei 175°C/50-60 Min. backen.

#### Apfel Walnuss Kuchen IV 4 Ei M

"Rosmarie"

200 g Butter,

200 g Zucker,

4 Eier,

2 TL Zimt,

300 g Mehl,

1 Backpulver,

100 g geh. Walnüsse,

100 g Raspelschokolade,

500 g Äpfel,

Rum

Äpfel schälen, entkernen, würfeln und ca. 30 Min. in Rum tränken. Aus Butter, Eiern, Zucker eine Schaummasse herstellen. Zimt zugeben, und das mit Backpulver vermischte Mehl sieben und unterziehen. Zuletzt die Walnüsse, die Schokolade und die abgetropften Apfelwürfel vorsichtig unter den Teig heben. In eine Kastenform füllen. Bei 180 Grad 60-80 Min. backen.

**Tipp:** Dieser Kuchen schmeckt in Alufolie eingewickelt nach ein paar Tagen noch besser. Super zum Einfrieren.

Bei diesem Kuchen ist die Zutatenmenge für eine Kastenform berechnet. Wenn Du es verdoppelst, kommst Du mit 8 Eiern für eine Napfkuchenform hin.

Ich weiß nicht ob die Rezepte etwas für Dich sind.

Aber eine genaue Bezeichnung 8 Eier Kuchen habe ich auch in meinen Rezepten gefunden. Ich werde aber noch weiter Ausschau halten.

### Apfelkranz aus Nussteig 5 Ei

#### 5 Eier

250 g Feinkristallzucker  
150 g glattes Mehl  
100 g Speisestärke  
70 g gehackte Walnüsse  
400 g säuerliche Äpfel  
eine Prise Zimt  
50 g Rosinen  
Butter für die Form  
Mehl für die Form  
Staubzucker zum Bestreuen

Die Dotter mit einer Prise Zimt und einem Drittel des Zuckers, sowie mit 3 Ei heißem Wasser sehr schaumig rühren. Die Eiklar mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen und unter die Dottermasse heben; zum Schluss das mit Speisestärke versiebte Mehl, die gehackten Nüsse und die Rosinen beifügen und alles gut verrühren. Eine Kranzform mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstreuen. Die Äpfel waschen, schälen, grob raspeln und unter den Teig mengen; diesen sodann in die Form füllen und bei **175 Grad etwa 70 min lang backen**; den Kuchen in der Form erkalten lassen. Mit Staubzucker bestreuen.

### Apfelmus Kuchen 2 Ei

400 g Mehl,  
200 g Zucker,  
100 g Butter,

#### 2 Eier,

½ TI Salz,  
½ TI gem. Nelken,  
1TI Backpulver,  
½ TI Muskat,  
1TI Zimt,

### 1 Schuss Schnaps

1 große Tasse Apfelmus,  
150 g Rosinen,  
100 g gehackte Walnüsse

Mehl, Zucker, Butter, Eier, Salz, Nelken, Backpulver, Muskat, Zimt und Schnaps gut miteinander verrühren und einige Minuten kneten. Dann Apfelmus, Rosinen und Walnüsse darunter mengen. Der Teig in eine ausgebutterte Kastenform geben und bei

mittlerer Hitze etwa eine Stunde backen.

### Bratapfel Kuchen 1 Eigelb

für 16 Stücke  
8 große, rechteckige tief gefrorene Blätterteigplatten  
16 kleine säuerliche Äpfel z. B. Boskop oder Cox Orange  
Saft von 1 Zitrone  
8 getrocknete Feigen  
100 g Walnüsse  
100 g Aprikosenkonfitüre

### 1 Eigelb

150 g Apfelgelee

Blätterteigplatten nebeneinander auftauen lassen. Jede Platte in der Mitte teilen. Äpfel waschen, das Kerngehäuse ausstechen. Schnittfläche mit Zitronensaft beträufeln. Feigen würfeln. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften. Die Hälfte mit Feigen und Aprikosenkonfitüre mischen, in die Äpfel füllen. Teigplatten leicht ausrollen. Jeweils 1 Apfel auf eine Teigplatte setzen. Teig oben zusammendrücken. Eigelb mit Wasser verquirlen, Teig Äpfel damit dünn einstreichen. Äpfel dicht nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und bei 180 Grad ca. 20 min backen. Apfelgelee erwärmen, Beutel damit einstreichen. Mit restlichen Nüssen bestreuen, lauwarm servieren.

Pro Stück ca. 240 kcal

Eiweiß ca. 3 g; Fett ca. 9 g; Kohlenhydrate ca. 35 g  
Cholesterin ca. 13 mg

### Gedeckter Apfel Kuchen 2 Ei M

nach Hildegard von Bingen

### ZUTATEN

für den Teig  
300 g Dinkelweißmehl

1 gestr. TL Weinsteinbackpulver  
150 g Butter  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanille Zucker  
1 Prise Salz

1 Ei

Puderzucker zum Verzieren

200 ml warme Milch

1 Ei

### für die Füllung

1 kg säuerliche Äpfel  
etwas Zitronensaft  
75 g Zucker  
1 TL Galgant  
1 TL Zimt  
75 g Walnüsse oder Mandeln  
100 g Rosinen

### Zubereitung

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Butter, Zucker, Vanille Zucker, Salz und Ei verkneten. Eine Stunde kalt stellen. Danach gut die Hälfte des Mürbeteiges ausrollen, eine Springform damit belegen und einen 3 cm hohen Rand formen. Die geschälten, kleingeschnittenen Äpfel mit Zitronensaft, Zucker, Galgant, Zimt, Nüssen und Rosinen vermischen und auf den Boden geben. Aus dem Rest des Teiges ein Deckblatt in der Größe der Springform ausrollen, mit Hilfe des Nudelholzes locker auf den gefüllten Kuchenboden legen. Den Rand leicht andrücken, und den Kuchen **bei 200 Grad 50 min backen**. Nach dem Backen mit Puderzucker besieben. Galgant ist ein herzhaftes Gewürz ähnlich wie Ingwer. Es fördert die Verdauung. Man bekommt es in Apotheken oder Reformhäusern mit Hildegard Produkten.

### Saftiger Apfel Walnusskranz 4 Ei M

für 20 Stücke  
75 g Walnusskerne  
250 g säuerliche, rotschalige Äpfel  
1 2 Ei Zitronensaft  
200 g Butter/Margarine  
75 g Zucker  
4 Eier



300 g Mehl

## 2 Ei Milch

abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

1/2 Fläschchen Butter Vanille Aroma

2 leicht gehäufte TL Backpulver

Fett und Paniermehl für die Form

1. Walnüsse grob hacken. Äpfel vierteln, Kerngehäuse dabei entfernen. Viertel mit Schale in dünne Scheiben schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln.

2. Weiches Fett und Zucker cremig rühren. Eier und 3 Esslöffel Mehl im Wechsel gut unterrühren. Milch, Zitronenschale und Butter Vanille Aroma zufügen. Restliches Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Etwa 3/4 der Äpfel und Nüsse unter den Teig heben.

3. Eine Kranzform 22 cm Ø/ knapp 13/4 Liter Inhalt einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Teig hineingeben und glatt streichen. Übrige Äpfel und Nüsse auf den Teig streuen. **Im vorgeheizten Backofen** E Herd **175°C/Umluft 150°C 40 bis 45 min backen.**

Fertigen Kuchen ca. 20 min in der Form ruhen lassen. Dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Nach Belieben den Kuchen mit 4-6 Esslöffeln Apfelbrandwein z. B. Calvados tränken.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden.

**Pro Stück ca. 460 kcal/1 930 kJ.**

Tina Nr. 38/02

## Schoko Apfel Nuss Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten:

250 g Butter

250 g Zucker

**4 Eigelb** schaumig rühren

1 P. Vanillezucker

130 g Walnüsse

**100 g zerkleinerte Schokolade**

2 große, gerieb. Äpfel unterheben

250 g Mehl

1 P. Backpulver

**5 Eischnee** langsam untermischen

Eine Gugelhupfform einfetten und bemehlen.

**Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca 50-60Min.backen**

Mit Staubzucker bestreuen oder  
mit Schokoladeglasur überziehen.

## Walnuss Apfel Kuchen 3 Ei M

### Für den Rührteig

200 g Butter  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Pck. Vanillezucker

### 3 Eier

200 g Mehl  
75 g Walnusskerne  
30 g Speisestärke  
2 Teelöffel Backpulver

### Für Creme und Belag

6 Blatt Gelatine

### 3 Eigelb

150 g Zucker  
5 cl Rum

300 g Vanillejoghurt

400 ml Sahne

500 g säuerliche Äpfel

100 ml Rotwein

200 ml Apfelsaft  
75 g Rum Rosinen  
1 Pck. roter Tortenguss

### Ofen auf 175 Grad vorheizen.

Butter, Zucker, Salz, Vanillezucker verrühren. Nacheinander die Eier zufügen. Mehl, Nüsse, Stärke sowie Backpulver mischen und kurz einrühren. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und **ca. 25 min backen**. Die Gelatine kurz in kaltem Wasser einweichen.  
2. Die Eigelbe, 100 g Zucker und den Rum im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Heraus nehmen, Joghurt unterrühren. Gelatine auflösen und unter die Joghurtmasse ziehen. In ca. 10 min kalt rühren. Sahne steif schlagen, unterheben. Einen Backrahmen um den Teigboden stellen. Die Creme aufstreichen.

3. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Scheiben schneiden. Mit Wein, Saft und übrigem Zucker 5 min dünsten. Herausheben, abtropfen und abkühlen lassen. Mit den Rosinen auf der Creme verteilen. 2 Stunden kühlen. Tortenguss mit 3- 4 El kaltem Wasser verrühren. Apfelsud aufkochen, damit binden. Über die Früchte geben.

### Walnuss Apfelmus Kuchen

250 g Apfelmus  
1 Tl. Backpulver  
150 g Butter  
250 g Mehl  
125 g Rosinen  
100 g Walnüsse  
1 Prise/n Zimt und gemahlene Nelken  
1 El. Zitronensaft  
150 g Zucker

Butter schmelzen und dann abkühlen lassen. Die Rosinen abwaschen. Die Walnüsse etwas zerkleinern. Alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In eine 30 cm Kastenform füllen und in dem vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. eine Stunde backen lassen. Anschließend ca. 15 min in der Form abkühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form lösen am Besten auf Küchenpapier, da sich der Kuchen dann besser umdrehen lässt. Der Kuchen sieht etwas blass aus, wirkt von außen auch trocken, ist aber innen schön saftig. Zimt und gemahlene Nelken kann man nach Geschmack beigeben, ich nehme jeweils ca. einen 1/2 Teelöffel.

### Obst

### Anderes

Altenburger Mandarinenkuchen 4 Ei M

4 Eier,  
250 g Zucker,  
350 g Mehl,

300 g Schmand,

1 Pkg Backpulver,

4 kleine Dosen Mandarinen,

100 g Zucker,

100 g Mandelplättchen,

125 g zerlassene Butter,

Eier mit Zucker schaumig schlagen, Mehl mit Backpulver und Schmand abwechselnd unterschlagen. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Gut abgetropfte Mandarinen darauf verteilen, mit Zucker vermischte Mandelplättchen darüber streuen, **dann backen**. Die Butter zerlassen und auf den noch heißen Kuchen pinseln.

## Apfel - Beeren - Kuchen 5 Ei M

Zutaten für 24 Portionen

125 g Margarine

100 g Zucker

½ Pkt. Aroma Bourbon Vanille-Aroma

1 Prise Salz

### 3 Eier

125 g Mehl Weizenmehl

2 TL Backpulver

75 g Mandeln, gehobelt

Für den Belag:

700 g Äpfel

150 g Johannisbeeren, rote

### 150 g Brombeeren

Für den Guss:

300 g Crème fraîche

200 g Marzipan - Rohmasse

### 2 Eier

2 TL Speisestärke

Puderzucker

## Zubereitung

Margarine und Zucker schaumig rühren, Vanille, Salz und Eier nach und nach dazugeben. Das Mehl und das Backpulver mischen und unterheben. Die Mandeln etwas zerkleinern und dazugeben. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und auf dem Teig verteilen. Bei 170-200° ca. 20 Minuten backen.

Brombeeren und Johannisbeeren waschen und abtropfen lassen, die Johannisbeeren von den Rispen streifen. Die Beeren auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen.

Crème fraîche und Marzipan mit dem Handrührgerät glatt rühren, dann die restlichen Zutaten unterrühren. Guss auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen, mit Mandeln bestreuen. Bei gleicher Temperatur wie vorher ca. 30 Minuten backen. Erkaltenen Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

14.11.02 Küchenfee007

CK

### Apfel Bananen Pfannkuchen 2 Ei M

Zutaten für 6 Portionen

175 g Mehl

60 g Zucker

250 ml Milch

2 Ei

1 Prise Zimt

1 Prise Muskat

1 Prise Salz

1 Pkt. Vanillezucker

½ Apfel

1 m. große Bananen

Mehl, Zucker, Zimt, Muskat, Salz und Vanillezucker bzw. Mark 1 Vanilleschote in eine Schüssel geben. Apfel schälen und in kleine Stückchen schneiden. Banane schälen und mit einer Gabel zu einem Brei zerdrücken und in die Schüssel geben. In der Mitte der Mischung eine Grube formen und Milch zugeben. Mit einem Kochlöffel oder Handrührgerät Zutaten langsam von der Mitte aus zu einem glatten Teig rühren. Etwas Butter oder Margarine in der Pfanne erhitzen und ca. 6 Esslöffel Teig zugeben. Pfannkuchen so lange in der Pfanne lassen bis der Teig festgeworden ist, dann wenden und goldgelb backen lassen.

Je nach Belieben kalt oder warm mit Vanilleeis, Zimtzucker oder Erdbeeren garnieren. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

02.11.01 GeeStarz

### Apfel Bananen Schnitten 5 Ei M

Zutaten:

### Für den Teig:

400 g Mehl  
100 g Speisestärke  
250 g weiche Butter oder Margarine  
180 g Zucker

### 5 Eier

### 75 ml Milch

1 Päckchen Backpulver  
2 Päckchen Vanille Zucker  
1 Prise Salz

### Für die Füllung:

600 bis 700 g Äpfel  
2 Bananen  
10 EL Zucker

### 1 l Milch

2 Päckchen Vanillepuddingpulver  
500 ml Wasser  
2 Päckchen Tortengusspulver, klar

### Der Teig:

Die Zutaten für den Teig in eine große Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Dabei ab und zu den Schüsselrand abkratzen. Es empfiehlt sich, die Butter/Margarine in der Mikrowelle oder in einem kleinen Topf zu zerlassen und dann zu den anderen Zutaten zu geben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180° C ungefähr 20 Minuten backen. Den Teig abkühlen lassen, auf ein großes Brett oder ein Kuchengitter stürzen und das Papier abziehen. Die Füllung: Von dem Liter Milch 10 EL abnehmen und mit 6 EL Zucker und dem Puddingpulver gut verrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen. Dann den Topf vom Herd nehmen und das angerührte Puddingpulver unterheben. Den Pudding unter stetigem Rühren nochmals gut aufkochen lassen. Den Pudding abkühlen lassen zirka 2 Stunde an einen kühlen Ort stellen. Die geschälten Äpfel schälen und in Scheiben schneiden, die Bananen in Scheiben schneiden. Den abgekühlten Pudding auf dem Kuchenteig verteilen, Äpfel und Bananen abwechselnd darauf legen.

### Der Tortenguss:

Das Pulver mit 4 EL Zucker in einem Topf mischen und mit dem Wasser glattrühren. Das Ganze unter Rühren zum Kochen bringen, dann zirka 2 Minuten abkühlen lassen. Den Guss El von der Mitte aus auf dem Kuchen verteilen.

Der Tortenguss benötigt etwa 15 bis 20 Minuten zum Erkalten. Du kannst übrigens auch andere Obstkombinationen zum Beispiel Erdbeeren-Bananen mit diesem Rezept wählen, wenn Du willst. Liebe Grüße, Esther

## Apfel Beeren Kuchen 5 Ei M

Zutaten für 24 Portionen

125 g Margarine

100 g Zucker

½ Pkt. Aroma Bourbon Vanille-Aroma

1 Prise Salz

3 Eier

125 g Mehl Weizenmehl

2 TL Backpulver

75 g Mandeln, gehobelt

Für den Belag:

700 g Äpfel

150 g Johannisbeeren, rote

150 g Brombeeren

Für den Guss:

300 g Crème fraîche

200 g Marzipan - Rohmasse

2 Eier

2 TL Speisestärke

Puderzucker

### Zubereitung

Margarine und Zucker schaumig rühren, Vanille, Salz und Eier nach und nach dazugeben. Das Mehl und das Backpulver mischen und unterheben. Die Mandeln etwas zerkleinern und dazugeben. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und auf dem Teig verteilen. Bei 170-200° ca. 20 Minuten backen.

Brombeeren und Johannisbeeren waschen und abtropfen lassen, die Johannisbeeren von den Rispen streifen. Die Beeren auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen.

Crème fraîche und Marzipan mit dem Handrührgerät glatt rühren, dann die restlichen Zutaten unterrühren. Guss auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen, mit Mandeln bestreuen. Bei gleicher Temperatur wie vorher ca. 30 Minuten backen. Erkalten Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

## Apfel Kirsch Blech Kuchen 5 Ei

1.5 kg Äpfel  
Saft von 2 Zitronen  
150 g Kirschen  
200 g Butter,  
150 g Zucker,  
1 Pkg Vanille Zucker  
1 Prise Salz,

### 5 Eier

375 g Mehl  
1 Pkg Backpulver  
50 ml Mineralwasser  
Fett für das Blech  
75 g Mandelblättchen  
Zucker zum Bestreuen

Äpfel waschen, schälen, vierteln und entkernen. Äpfel in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Kirschen waschen, abtropfen lassen und entkernen. Für den Teig Fett, Zucker, Vanille Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, auf die Fett Eimasse geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Mineralwasser zufügen und unterrühren. Teig auf ein gut befettetes Backblech streichen und mit den Apfelspalten und Kirschen belegen. Kuchen

im vorgeheizten Backrohr E Herd 200°C 30- 40 min backen.

Ca. 15 min vor Ende der Backzeit den Kuchen mit Mandelblättchen bestreuen. Kuchen auskühlen lassen, in Stücke schneiden und nach Belieben mit Puderzucker bestäubt servieren

## Apfel Kuchen mit Preiselbeeren 1 Ei + 2 Eigelb M

Zutaten für 20 Portionen  
250 g Mehl  
20 g Hefe

125 ml Milch, lauwarm

30 g Butter oder Margarine  
20 g Zucker  
¼ TL Salz  
1 Msp. Piment

1 Eier

400 g saure Sahne



60 g Zucker  
3 EL Speisestärke

## 2 Eier, davon das Eigelb

½ TL Zitronen - Schale, unbehandelt, abgerieben  
50 g Mandeln, gerieben  
2 kg Äpfel, säuerliche  
400 g Preiselbeeren Kompott  
Puderzucker, zum Besieben

## Zubereitung

Aus Mehl, Hefe, Milch, Butter, Zucker, Salz, Zitrone, Piment und Ei wie gewohnt Hefeteig bereiten und gehen lassen.

Für die Creme saure Sahne, Zucker, Stärke, Eigelbe, Zitronenschale und Mandeln verrühren. Auf den auf einem Backblech ausgerollten Teig streichen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Dachziegelartig auf die Cremeschicht legen, in jedes "Loch" einen TL Preiselbeeren setzen. Bei 200 Grad ca. 20 - 25 min backen. Ausgekühlt mit Puderzucker besieben.

4.2.04 Angie17

CK

## Apfel Kuchen mit Preiselbeeren 6 Ei M

Für ca. 24 Stücke  
1,2 kg Äpfel  
Saft von 1 Zitrone  
250 g Butter/ Margarine  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanille Zucker  
1 Prise Salz

## 6 Eier

450 g Mehl  
50 g gemahlene Mandeln  
1 Päck. Backpulver

## 5 6 Ei Milch

100 g Preiselbeeren  
Fett und Paniermehl

1. Äpfel halbieren, entkernen und mit Zitronensaft beträufeln. Fett, Zucker, Vanille Zucker und Salz cremig rühren. Eier nacheinander zufügen.

Mehl, Mandeln und Backpulver vermengen, unter die Eimasse heben.  
Milch darunter mischen.

2. Den Teig auf einer gefetteten, mit Paniermehl bestreuten Fettpfanne  
glatt streichen. Für etwa **10 min im heißen Ofen** Gas Stufe 2, Umluft  
150°C, E Herd 175°C **vorbacken**. Die Früchte mit der Schnittfläche nach  
oben darauf verteilen und nochmals ungefähr 25 min backen. Dann die  
Preiselbeeren in die Apfelhälften geben.

Arbeitszeit ca. 25 min

**Backzeit ca. 35 min**

**Nährwert . pro Stück ca.** 1000 kJ/240 kcal, E 4 g, F 12 g, KH 28 g

Vida Nr. 33/03

**Apfel Kuchen mit Vanillecreme** **2 Ei** **M**

**und Streusel**

Für den Teig:

100 g Butter

80 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

**2 Ei**

**75 g Schmand**

180 g Mehl

1 TI Backpulver, gehäuft

**Für die Creme:**

1 Pkt. Puddingpulver, Vanille

40 g Zucker

**375 ml Milch**

**125 g Schmand**

**Für den Belag:**

6 Stange/n Rhabarber

**Für die Streusel:**

200 g Mehl

100 g Zucker

150 g Butter, kalte

Zimt, nach Geschmack

Puderzucker, zum Bestreuen

Statt Rhabarber Äpfel verwenden

Den Rhabarber schälen, in kleine Stücke schneiden und zuckern. Etwa eine halbe Stunde ziehen lassen. Danach in einem Sieb gut abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit aus den Zutaten für den Teig einen Rührteig herstellen und in eine gefettete Springform 28 cm Durchmesser füllen. Bei 180° im

vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten vorbacken.

Für die Streusel Mehl, Zucker, Vanillezucker und Zimt mit der Butter zu einer krümeligen Masse verkneten.

Den Pudding mit dem Zucker und der Milch kochen und unter ständigem Rühren etwas abkühlen lassen. Den Schmand unterrühren und auf dem Kuchenboden verteilen. Darüber die Rhabarberstücke verteilen und die Streusel darüber

streuen. Den Kuchen bei 180° ca. 30 -35 Minuten fertig backen lassen. In der Form auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

## Apfel Zitronen Kuchen 4 Ei M

4 Eigelb,

150 g Zucker,

4 Ei heißes Wasser schaumig schlagen, dann

180 g Mehl,

1 TL Backpulver,

4 Eiweiß schlagen und unterheben darunter mengen und den Boden backen.

¾ l Apfelsaft,

1 Tasse Zucker,

2 Pkg Vanillepudding

alles zusammenrühren und kochen. Masse abkühlen lassen und auf dem Boden verteilen.

2 Becher Schlagsahne schlagen, über die Masse geben,

Butterkekse obenauf legen, darüber

1 Pkg Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und als Glasur darüber streichen der Kuchen schmeckt noch besser, wenn man ihn schon einen Tag vorher zubereitet.

## Fanta Kuchen mit Apfel Zimt Sahne 1 Ei M

16 Stück

## Für den Teig

250 g Magerquark

8 El. Neutrales Öl

1 Ei Größe M

2 Pack. Vanille Zucker

75 g Zucker

1 Prise Salz

2 Tl. Abger. Zitronenschale unbehandelt

400 g Mehl

1 Pack. Backpulver

Fett für das Blech

## FÜR DEN BELAG

50 Butter

1 1/2 Kilo Rhabarber

60 g Zucker

750 g Äpfel

Gemahlener Zimt

## FÜR DIE STREUSEL

150 g Butter

200 g Mehl

150 g Zucker

1 Prise/n Salz

Quark, Öl, Ei, Vanille Zucker, Zucker, Salz und Zitronenschale gut verrühren.

2. Mehl mit Backpulver mischen und die Hälfte davon unter die Quarkmasse rühren. Den Rest unterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.

3. Backblech einfetten, den Teig darauf ausrollen. Rand hochziehen. Butter für den Belag zerlassen, Teig damit bepinseln.

4. Rhabarber waschen, putzen, eventuell die Fäden abziehen. Stangen in 2 cm lange Stücke schneiden. Mit Zucker vermischen, Saft ziehen lassen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen. In Spalten teilen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Butter für die Streusel zerlassen, abkühlen lassen. Mehl, Zucker, Salz mischen. Lauwarme Butter zugeben und mit den Knethaken des Rührgeräts untermengen, so dass Streusel entstehen.

6. Rhabarber abtropfen lassen. Äpfel und Rhabarber auf dem Teig verteilen. Zimt darüber streuen. Streusel darauf geben. Kuchen im Ofen bei 200 Grad Gas Stufe 3 **etwa 30 min backen**. Abkühlen lassen.

### Heidelbeer Apfel Kuchen M

1 kg Boskop  
3 4 El Zitronensaft

150 g Magerquark

6 El Milch

6 El Öl  
200 g Zucker  
1 P. Zitroback  
1 Prise Salz  
475 g Mehl  
1 P. Backpulver  
Mehl zum Bearbeiten  
Fett für das Backblech  
300 g tiefgefrorene Heidelbeeren  
125 g Butter  
2 P. Vanillezucker

Äpfel schälen, vierteln und entkernen.  
In Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.  
Quark, Milch, Öl, 75 g Zucker, Zitronenschale und Salz verrühren.  
300 g Mehl und Backpulver mischen und mit der Quarkmasse verrühren.  
Dann mit bemehlten Händen zu einem glatten Teig verkneten.  
Auf einem gefetteten Backblech ca. 34 x 38 cm ausrollen und mit den Äpfeln belegen.  
Tiefgefrorene Heidelbeeren in die Zwischenräume streuen.  
Für die Streusel die Butter schmelzen.  
restliches Mehl, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und die flüssige Butter zugießen.  
Mit den Knethaken des Mixers zu Streuseln verkneten.  
Streusel gleichmäßig über die Früchte streuen.

**Im Ofen bei 200°C ca. 30 Min, backen.**

Auskühlen lassen und in Stücke schneiden.

Obst Kuchen mit Ananas 6 Ei M  
Äpfeln oder Birnen

250 g Butter  
250 g Zucker

### 6 Ei

2 Citroback Orange + Zitrone  
400 g Mehl  
4 gestrichene TL Backpulver

### 8 - 10 Ei Milch

mit diesen Zutaten einen Rührteig herstellen, nach belieben einen Teil davon einfärben für

Marmorierung. Teig in die gefettete und gebröselte Fettpfanne des Backofens oder in eine

große, höhere Backform füllen und glatt streichen.

Dann mit unten vorgeschlagenen Obst belegen.

3 Dosen Ananasscheiben à 446ml oder

7 - 8 Äpfel oder

7- 8 Birnen oder

anderes Obst nach Belieben

Ananas gut abtropfen und auf dem Teig verteilen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, in Scheiben geschnitten auf den Teig legen.

Birnen schälen, längs halbieren, Kerngehäuse entfernen und auf dem Teig verteilen.

Backofen auf 175° vorheizen, 35 - 45 min backen.

Leicht abgekühlt nach Belieben mit Puderzucker bestauben.

## Rhabarber Apfel Kuchen I 1 Ei M

16 Stück

### Für den Teig

250 g Magerquark

8 El. Neutrales Öl

1 Ei Größe M

2 Pack. Vanille Zucker

75 g Zucker

1 Prise Salz

2 Tl. Abger. Zitronenschale unbehandelt

400 g Mehl

1 Pack. Backpulver

Fett für das Blech

## FÜR DEN BELAG

50 Butter  
1 1/2 Kilo Rhabarber  
60 g Zucker  
750 g Äpfel  
Gemahlener Zimt

## FÜR DIE STREUSEL

150 g Butter  
200 g Mehl  
150 g Zucker  
1 Prise/n Salz

Quark, Öl, Ei, Vanille Zucker, Zucker, Salz und Zitronenschale gut verrühren.

Mehl mit Backpulver mischen und die Hälfte davon unter die Quarkmasse rühren. Den Rest unterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.

Backblech einfetten, den Teig darauf ausrollen. Rand hochziehen. Butter für den Belag zerlassen, Teig damit bepinseln.

Rhabarber waschen, putzen, eventuell die Fäden abziehen. Stangen in 2 cm lange Stücke schneiden. Mit Zucker vermischen, Saft ziehen lassen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen. In Spalten teilen.

**Ofen auf 200 Grad vorheizen.** Butter für die Streusel zerlassen, abkühlen lassen. Mehl, Zucker, Salz mischen. Lauwarme Butter zugeben und mit den Knethaken des Rührgeräts untermengen, so dass Streusel entstehen.

Rhabarber abtropfen lassen. Äpfel und Rhabarber auf dem Teig verteilen. Zimt darüber streuen. Streusel darauf geben. Kuchen im Ofen bei 200 Grad Gas Stufe 3 **etwa 30 min backen.** Abkühlen lassen.

## Rhabarber Apfel Kuchen II 1 Ei M

Zutaten für 1 Backblech

Für den Teig  
400 g Mehl  
1 TL. Backpulver

### 1 Ei

125 g Zucker

1 Prise Salz

250 g Butter

### Zum Belegen

1 El. Semmelbrösel

2 kg Rhabarber

1 kg Äpfel

250 g Zucker

je 1/2 Tl. Zimtpulver, ungemahlener Koriander

1/8 l Wasser

### Für den Guss

2 Tüte roter Tortenguss

4 gestrichene El. Zucker

### Für die Vanillecreme

4 Blätter Gelatine

### 1/2 l Milch

1 1/2 Tüte Vanille-Puddingpulver

3 El. Zucker

### 1/4 l Sahne

Braucht etwas Zeit

Vorbereitungszeit 1 1/2 Stunden

Backzeit 35 min

Zeit zum Fertigstellen 1 Stunde

Das Mehl mit dem Backpulver, dem Ei, dem Zucker, dem Salz und der Butter in Flöckchen mit den Knethaken des Handrührgeräts vermengen, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.

Die Rhabarberstangen von den Enden befreien, die Fäden abziehen, die Stangen waschen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Äpfel vierteln, schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Scheibchen schneiden.

Das vorbereitete Obst in einem Topf mit dem Zucker, dem Zimt und dem Koriander mischen. Das Wasser hinzufügen und das Obst im geschlossenen Topf etwa 5 min dünsten.

Das Kompott in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen.

Ein Blech mit Butter einfetten.



### Den Backofen auf 225° vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in Backblechgröße ausrollen, mit etwas Mehl bestäuben, zusammenrollen und auf das Backblech legen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die offene Seite des Backblechs mit einem doppelt gefalteten Streifen Alufolie abschließen. Den Teig 5 min auf der mittleren Schiene vorbacken, danach mit den Semmelbröseln bestreuen. Das Kompott auf den Mürbeteig verteilen.

### Den Kuchen auf der mittleren Schiene etwa 30 min backen

und abkühlen lassen. Den aufgefangenen Obstsaft mit Wasser auf 1/2 l Flüssigkeit auffüllen und den Tortenguss nach Anweisung auf der Packung mit dem Zucker und dem Saft zubereiten.

Den Guss gleichmäßig über das Kompott verteilen und erstarren lassen. Für die Vanillecreme die Gelatine 10 min in kaltem Wasser einweichen. 6 Ei Milch mit dem Puddingpulver und dem Zucker verrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen. Das angerührte Puddingpulver untermischen, den Pudding nochmals aufwallen und unter Rühren abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine gut ausdrücken und in einem Töpfchen bei sehr schwacher Hitze unter Rühren auflösen, 2 Ei Schlagsahne untermengen und diese Mischung unter die übrige Schlagsahne ziehen. Die Schlagsahne mit dem Schneebesen unter den Vanillepudding heben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen, diagonal ein Gitter auf den Kuchen spritzen und diesen in 24 Stücke schneiden.

### Trauben Apfel Baiser Kuchen 8 Ei M

20 Stück

400 g Helle, kernlose Weintrauben

1 Zitrone unbehandelt

400 g Äpfel

250 g Butter/Margarine

350 g Zucker

Salz

8 Eier Kl. M, getrennt

300 g Mehl

2 Tl. Backpulver

4 El. Milch

Die Trauben waschen und von den Stielen zupfen. Von der Zitrone die Schale abreiben und 3 El Saft auspressen. Die Äpfel schälen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen, die Äpfel quer in Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft mischen.

2. Aus dem weichen Fett, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, Zitronenschale,

Eigelb, Mehl, Backpulver und Milch einen Teig zubereiten, wie im Grundrezept siehe Rezeptverweis beschrieben.

3. Den Rührteig dünn auf ein gefettetes Blech streichen. Die Apfelspalten und die Trauben miteinander mischen und auf dem Teig verteilen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 250 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er sich gelöst hat. Die Baisermasse wellig auf das Obst streichen.

Im heißen Ofen bei 160 Grad auf der untersten Schiene 50 Min. backen. Abkühlen lassen.

Eventuell mit Apfelscheiben und Trauben garnieren oder mit Puderzucker und Zimt bestäuben.

Gas 1- 2, Umluft 140 Grad.

## Aprikosen

Apfel Aprikosen Kuchen 4 Ei M

### Zutaten:

Für den Teig:

3 Tassen je 110 g Weizenmehl

3 gestr. TL Backpulver

1 Tasse 150 g Zucker

### 4 Eier

1 Pck. Finesse Geriebene Zitronenschale

1 Tasse 150 ml Apfelsaft

1 Tasse 150 ml Speiseöl

### Für die Füllung:

200 ml Apfelschorle oder Apfelsaft

1 Pck. Tortenguss, klar

1 TL Zucker

1 Glas Apfel-Aprikosen-Dessert Einwaage 710 g

### Für den Belag:

200 ml Schlagsahne

250 g Magerquark

1 Pck. Quarkfein Vanille-Geschmack Dessertpulver

### Zum Bestreuen:

25 g gebräunte Kokosraspel

### Zubereitung:

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel 3-Liter-Inhalt sieben, mit Zucker vermengen. Eier, Zitronenschale, Apfelsaft und Speiseöl hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals insgesamt 15-30 Minuten kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig auf ein Backblech 30 mal 40 cm, gefettet, gemehlt geben und glatt streichen. Vor den Teig einen mehrfach umgeknickten Streifen Alufolie legen.

Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C vorgeheizt, Heißluft: etwa 160 °C

vorgeheizt, Gas: Stufe 2-3 vorgeheizt, Backzeit: etwa 25 Minuten.

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

**Für die Füllung** Apfelschorle oder Apfelsaft mit Tortengusspulver und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten. Apfel-Aprikosen-Dessert unterrühren. Die Fruchtmasse auf dem Kuchen verteilen. Kuchen etwa 1 Stunde kalt stellen. Für den Belag Sahne, Quark und Quarkfein nach Packungsanleitung zubereiten.

Kuchen in Stücke schneiden und jeweils mit einem Teelöffel kleine Häufchen von der Quarkmasse auf die Kuchenstücke geben. mit Kokosraspeln bestreuen.

Kuchenstücke etwa 30 Minuten kalt stellen

11.05.2005 08:25

### Apfel Aprikosen Kuchen mit Schaummasse 8 Ei M

für ca. 20 Stücke

1,25 kg Äpfel z. B. Boskop

Saft und Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

1 Dose 850 ml Aprikosen

250 g Butter/Margarine

500 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

8 Eier

Salz

## 2 Ei Milch

450 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

50 g gehackte Mandeln

Fett und Mehl für das Backblech

1. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Viertel in Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Aprikosen abtropfen lassen.

2. Fett, 250 g Zucker und Vanille Zucker schaumig rühren. 6 Eier trennen, Eiweiß zur Seite stellen. Übrige Eier und Eigelb nach und nach unter die Fett Zucker Masse rühren. Salz, Zitronenschale und Milch zufügen. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Teig auf einem gefetteten, mit Mehl bestäubten Backblech glatt streichen. Apfelspalten und Aprikosen darauf verteilen, mit Mandeln bestreuen und **im vorgeheizten Backofen** E Herd 175 °C/Gasherd Stufe 2 **ca. 45 Min. backen.**

3. Eiweiß aufschlagen und nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen. Apfel Aprikosen Kuchen mit der Baisermasse gleichmäßig bestreichen und **im vorgeheizten Backofen** E Herd 225 °C/ Umluft 200°C **2- 3 min überbacken.**

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden.

**Pro Stück ca. 370 kcal/1 550 kJ.**

Test Eischnee fest genug?

Wenn Zucker und Vanille Zucker zu früh zum Eischaum gegeben werden, wird er nicht richtig steif. Deshalb die Festigkeit erst mal testen. Hierzu die Schneebesens kurz aus dem Eischnee herausziehen. Wenn dabei kleine Spitzen stehen bleiben, ist das Ganze fest genug, um den Zucker unter Rühren einrieseln zu lassen.

Tina Nr. 34/02

## Apfel Aprikosenmus Kuchen M

Zutaten:

### Für den Teig:

300 g Weizenmehl

1 Tüte Hefeteig Garant

75 g Zucker

2 Tüte Vanille Zucker

1 TI gemahlener Zimt

75 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine

175 ml Buttermilch Zimmertemperatur

### Für die Füllung:

2 Ei Zitronensaft  
1 Tüte Saucen Pulver Vanille Geschmack  
1 Glas Apfel Aprikosenmus Einwaage 500 g

### Zum Bestreichen:

3 Ei Milch

### Zum Bestreuen:

2 Ei Zimt Zucker

### Zubereitung:

Für den Teig Mehl in eine verschließbare Schüssel 3 Liter Inhalt sieben, mit Hefeteig Garant sorgfältig vermengen. Zucker, Vanille Zucker und Zimt mischen, zusammen mit Butter oder Margarine und Buttermilch hinzufügen.

Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals insgesamt 15 30 Sekunden kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig gut mit Mehl bestäuben. Die Hälfte des Teiges auf leicht bemehltem Backpapier zu einer runden Platte ausrollen 28 cm und aufrollen.

Restlichen Teig in eine Springform 26 cm, Boden gefettet geben und flach drücken, dabei den Rand etwas hochdrücken. Für die Füllung Zitronensaft mit Saucen Pulver und etwas von dem Mus verrühren, dann mit dem restlichen Mus verrühren. Die Musmasse auf den Teigboden geben und glatt streichen. Die aufgerollte Teigdecke darauf wieder abrollen und den Rand andrücken. Teigdecke mit einem Holzspieß mehrmals einstechen damit die Luft entweichen kann, mit Milch bestreichen und mit Zimt Zucker bestreuen.

Den Teig etwa 15 Minuten ruhen lassen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober /Unterhitze: etwa 200 °C vorgeheizt, Heißluft: etwa 180 °C nicht vorgeheizt, Gas: Stufe 3 4 nicht vorgeheizt,

### Backzeit etwa 35 Minuten.

Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Apfel Kuchen 3 Ei M

7 mittelgroße, leicht säuerliche Äpfel  
125 g Butter  
100 g Zucker

### 3 Eier

250 g Mehl  
1 TI Backpulver

### 50 ml Milch

2 EI Aprikosenkonfitüre oder andere helle

Äpfel schälen, halbieren und Kerngehäuse herausschneiden. Runde Oberfläche mehrmals einschneiden.

Fett, Zucker und Vanille Zucker schaumig schlagen. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver durchsieben. Mit der Milch zum Fett Ei Gemisch geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Teig in gefettete Springform füllen und glattstreichen. Die Äpfel mit der Wölbung nach oben darauf verteilen.

Bei 175 Grad 45- 50 min. backen.

Die Konfitüre ca. 15 Min. vor Ende der Backzeit auf dem Kuchen verteilen. Dazu schmeckt geschlagene Sahne mit Zimt super.

### Apfel Kuchen a la Schneewittchen 4 Ei M

200 g Margarine,  
150 g Zucker,  
1 P Vanillezucker,  
1 TI Zimtpulver,  
je 1 Msp. gem Muskatnuss, Nelken, Ingwer,

### 4 Eier,

325 g Weizenmehl,  
1 TI Backpulver,  
1 Apfel.

Für die Vanillecreme.

1 P backfeste ? Pudding Creme z. B. Dr. Oetker ,

### 1/4 l Milch.

### Außerdem

75 g Aprikosenkonfitüre,  
1 Apfel,  
25 g Puderzucker

1. Die Margarine geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Gewürze zufügen. Jedes Ei etwa 1/2 Minute unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und auf niedrigster Stufe in zwei Portionen unterrühren.

2. Den Apfel schälen, entkernen, grob raspeln und unter den Teig heben. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform streichen, dabei mit ei-

nem angefeuchteten Esslöffel einen etwa 2 cm hohen Rand formen. Pudding Creme nach Anleitung zubereiten und auf den Teig geben. Den übrigen Teig darauf glatt streichen.

3. Den zweiten Apfel schälen, entkernen und würfeln. Diese Würfel sternförmig auf dem Teig verteilen und andrücken. Den Kuchen bei 180 Grad etwa 60 min backen, Den Springformrand lösen und den Kuchen auf einem Gitter erkalten lassen.

4. Die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb geben, aufkochen und nur den Apfel Stern damit bestreichen. Die Teigländer mit Puderzucker bestäuben.

## Apfel Kuchen mit Guss 2 Ei M

75 g Speisequark

50 ml Milch

50 ml Speiseöl

40 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Fl. Butterschmelzaroma

1 Prise Salz

150 g Weizenmehl

4 gestr. TL Backpulver

Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker, Aroma und Salz zu einer glatten Masse verarbeiten.

Das mit Backpulver gemischte Mehl zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe unterkneten.

Nicht zu lange, der Teig klebt sonst.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen.

## Belag

500 g Äpfel

## Guss

2 geh. El Aprikosenkonfitüre

100 g Butter

## 2 Ei trennen

40 g Zucker

Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Teig auf dem Boden einer gefetteten Springform ausrollen.

Apfelstückchen darauf verteilen.

Konfitüre, Butter und Eigelb verrühren.

Eiweiß und Zucker steif schlagen und unter die Konfitüremasse ziehen.

Guss auf die Äpfel verteilen.

Bei 160°C ca. 30 Min. backen. und nach dem Abkühlen evtl. mit Puderzucker bestäuben.

### Apfel Kuchen mit Honig Guss 2 Ei M

500 g Mehl,  
1 Würfel frische Hefe,  
50 g Zucker,

1/8 l Milch,  
150 g Butter,  
½ TL Salz,

2 Eier,

2 kg säuerliche Apfel, z.B. Boskop,  
1 Glas Aprikosenmarmelade,  
6 EL Honig,  
¼ l Orangensaft,  
2 Gläschen Orangenlikör,  
150 g Rum Rosinen,  
Backpapier,

Aus den ersten sieben einen Hefeteig herstellen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Apfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelhälften in Spalten schneiden. Diese schuppenförmig auf den Teig geben und nochmals 20 Min. gehen lassen. In der Zwischenzeit Marmelade mit Honig, Orangensaft und Likör verrühren. Masse über die Äpfel streichen und alles mit Rum Rosinen bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 40 Min backen.

### Apfel Kuchen mit Mandelblättchen 3 Ei

Zutaten für Auflaufform 20 x 30 cm:

150 g Margarine  
125 g Puderzucker  
abgeriebene Schale 1 Zitrone  
1,5 EL Portwein

3 Eier

150 g Weizenmehl  
40 g Speisestärke  
0,5 TL Backpulver  
1 Kg Äpfel Boskop



1 Zitrone  
50 g Mandelhobel  
25 g Hagelzucker  
125 g Aprikosenmarmelade  
4 Ei Wasser

### Zubereitung:

Margarine schaumig rühren. Puderzucker reinsieben und mit Zitronenschale und Portwein verrühren. Nach und nach die Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und portionsweise in die Schüssel sieben. Dabei mit dem Mixer auf mittlerer Stufe das Mehl untermischen.

Auflaufform gut einfetten und Teig einfüllen.

Äpfel schälen, halbieren und Kerngehäuse ausstechen. Die Apfelhälften auf der gewölbten Seite mehrmals mit einem Messer einschneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Apfelhälften eng nebeneinander in den Teig drücken. Mit Mandeln und Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene backen.

Aprikosenmarmelade durch ein Haarsieb streichen, mit Wasser glattrühren und 3 min aufkochen. Den fertigen Kuchen dünn mit der Glasur überziehen.

Vorbereitungszeit: 20 min

Backzeit: 45- 50 min

E-Herd: 175°

Gas: 2 -3

Heißluft: 150°

### Apfel Kuchen mit Schmandguss 5 Ei M

für 12 Stücke  
500 g Äpfel,  
2 Ei Zitronensaft  
150 g Butter,  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
abger. Schale 1 unbeh. Zitrone

5 Eier,

175 g Mehl

1 TI Backpulver

5 Ei Milch

125 g Schmand

1 P Vanillezucker

40 g Aprikosenkonfitüre

2 TI Puderzucker

### Zubereitung

1. Äpfel schälen, in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Butter, 150 g Zucker, Salz, Zitronenschale schaumig rühren. 3 Eier unterheben, Mehl, Backpulver, Milch unterrühren. Teig in gefettete Springform 26 cm füllen.

2. Schmand, restl. Eier, übrigen E.Zucker und Vanillezucker verrühren. Hälfte auf den Teig gießen und kreisförmig mit den Apfelscheiben belegen. Restl. Schmandguss darübergießen.

3. **Den Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 1 Std. backen.** Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen. Apfelscheiben damit dünn bestreichen. Kuchen auskühlen lassen. Am Rand mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung; etwa 90 Min,

Elektro 175°

Gas Stufe 2

Heißluft 155 °

Extra

Geben Sie etwas Rumaroma in den Teig.

### Apfel Kuchen mit Vanille Schmant 5 Ei M

500 g Äpfel

2 El. Zitronensaft

150 g weiche Butter

150 g + 50 g Zucker

2 Tüte. Vanille Zucker

1 Prise Salz

### 5 Eier

175 g Mehl

1 gestr. TI Backpulver

### 5 El Milch

125 g Schmand oder Creme fraiche

2 El Aprikosen-Konfitüre

1-2 TI Puderzucker Äpfel schälen und die Kerngehäuse herausstechen. Äpfel in Ringe schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Butter, 150 g Zucker, 1 Tüte. Vanille Zucker und Salz cremig rühren. 3

Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unterrühren. Teig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Springform streichen.

Schmand, 2 Eier, 50 g Zucker und 1 Tüte. Vanille Zucker verrühren. Die Hälfte Schmandguss auf den Teig gießen. Die Apfelringe darauf legen und den übrigen Schmandguss darübergießen.

Im vorgeheizten Backofen 150 C ca 1 Stunde backen. Danach Auskühlen lassen.

Konfitüre erhitzen und durch ein Sieb streichen. Äpfel damit bestreichen. Den Apfelkuchen am Rand mit Puderzucker bestäuben. I

### Apfel Kuchen, sehr fein 3 Ei M

#### Für den Teig

125 g weiche Butter  
125 g Zucker  
1 P. Vanille Zucker  
Salz  
1/2 Fläschchen Zitronen Aroma

#### 3 Eier

200 g Mehl  
2 gestr. TL Backpulver

#### 1 - 2 EI Milch

#### Für den Belag

750 g Äpfel  
25 g zerlassene Butter

#### Zum Aprikotieren

2 EI durch ein Sieb gestrichene Aprikosen Konfitüre  
1 EI Wasser oder Rum

#### Zubereitung

Butter geschmeidig rühren, nach und nach Zucker, Vanille Zucker, Salz und Zitronen Aroma unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Die Eier nach und nach unterrühren jedes Ei etwa 1/2. Minute . Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und abwechselnd esslöffelweise mit der Milch unterrühren nur so viel Milch verwenden, dass der Teig schwer reißend von einem Löffel fällt . Den Teig in eine

gefettete Springform 28 cm füllen und glattstreichen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und mehrmals der Länge nach einritzen, kranzförmig auf den Teig legen und mit zerlassener Butter bestreichen.

Backzeit Ober /Unterhitze 180 °C vorgeheizt

Heißluft 160 °C nicht vorgeh.

etwa 40- 50 min backen.

Zum Aprikotieren die Aprikosen Konfitüre mit Wasser oder Rum unter Rühren aufkochen lassen. Den Kuchen sofort nach dem Backen damit bestreichen.

## Königlicher Apfel Kuchen 4 Ei M

### Für den Streuselteig

200 g Mehl

150 g Zucker

1 P. Vanille Zucker

150 g Butter

### Für den Rührteig

150 g Butter

150 g Zucker

1 P. Vanille Zucker

1/2 Fläschchen Zitronen Aroma , evtl Zitronen Abrieb

### 4 Eier

250 g Mehl

2 gestr. TI Backpulver

### 2 EI Milch

### Für den Belag

etwa 750 g Äpfel

Zum Aprikotieren

gut 2 EI Aprikosen Konfitüre

1 TI Wasser

### Zum Bestreichen

2 3 EI Johannisbeer Gelee

Puderzucker

### Zubereitung

Für den Streuselteig das Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit dem Zucker und Vanille Zucker mischen. Die Butter hinzufügen. Alle mit dem Handrührgerät mit Knethaken zu Streuseln von gewünschter Größe verar-

beiten. Gut die Hälfte der Streusel in eine Springform 28 cm Boden gefettet geben, zu einem Boden leicht andrücken.  
Backzeit Ober /Unterhitze 180 °C vorgeheizt

Heißluft 160 °C nicht vorgeh.

etwa 15 min backen.

Den Boden sofort nach dem Backen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Für den Rührteig die Butter geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille Zucker und Zitronen Aroma unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Nach und nach die Eier unterrühren jedes Ei etwa ½ Minute. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und nach und nach mit der Milch unterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform 28 cm Ø geben, glattstreichen.

Für den Belag die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, mehrmals der Länge nach einritzen, kranzförmig auf den Teig legen 1 cm am Rand frei lassen. Die restlichen Streusel so darüber verteilen, dass die Äpfel möglichst frei bleiben. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und bei gleicher Backtemperatur siehe Streuselteig 50- 60 min backen.

Zum Aprikotieren die Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit dem Wasser unter Rühren aufkochen lassen. Die noch warmen Äpfel damit bestreichen. Das Gebäck erkalten lassen. Den Streuselboden mit dem Johannisbeer Gelee bestreichen, den erkalteten Apfel Kuchen darauf setzen mit Puderzucker bestäuben.

## Birnen

### Amerikanischer Apfel Birnen

#### Kuchen aus dem Nordwesten

#### Zutaten:

180 g Mehl  
1 El. Zucker  
150 g kalte Butter; gewürfelt  
1 Prise Salz  
4 El. Eiswasser  
6 mittlere knackige Äpfel  
3 reife, feste gelbe Birnen  
4 El. Zucker  
2 El. Mehl  
1/4 Tl. Zimtpulver  
1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben

1 El. Zucker zum Bestreuen

### Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Zucker, Butter und Salz in einer Schüssel vermischen. Schnell die Butter mit den Fingern zu erbsengroßen Kügelchen einarbeiten.

Das Eiswasser zugießen und den Teig zu einer Kugel kneten. Sofort auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem runden Fladen von 2 1/2 mm Stärke und einem Durchmesser von etwa 36 bis 38 cm ausrollen. Eine gefettete Pie - Form von etwa 23 cm Durchmesser mit dem Teig auskleiden [24cm Springform]. Überlappenden Teig nicht abschneiden, weil man ihn zum darüber schlagen braucht. Bis zum Gebrauch kalt stellen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

### Für den Belag

die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Birnen ebenfalls schälen, entkernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Obst in eine Schüssel geben und leicht mit Zucker, Mehl, Zimt und Muskatnuss überziehen. [Ich habe Mehl, Zucker und Gewürze in einer kleinen Schale vermengt und dann erst zum Obst gegeben]. Je nach Aroma und Säure der Früchte eventuell noch etwas Zucker zugeben.

Die Früchte gleichmäßig in der mit Teig ausgekleideten Pie - Form verteilen, die jetzt ziemlich voll sein wird. Die überstehenden Teigenden locker darüber schlagen, der Teig wird die Früchte nicht vollkommen bedecken - und die Oberfläche mit 1 El Zucker bestreuen.

In den vorgeheizten Ofen schieben und etwa 60 bis 70 Minuten backen, bis der

Teig goldbraun ist und die Früchte weich sind. Zur Garprobe mit einem kleinen Metallspieß hineinstecken.

Warm mit Vanilleeis servieren. Schmeckt auch kalt ohne Eis.

Apfel Birnen Kuchen Florentiner Art 1 Ei M

### Zutaten

500 g Mehl

1 Pck. Hefe Trockenhefe

250 ml Milch, warm

1 Zitronen, nur die abgeriebene Schale

50 g Zucker

1 Prise Salz

1 Eier

700 g Äpfel  
700 g Birnen  
1 Zitronen, nur der Saft  
100 g Butter  
100 g Honig

## 2 Ei Milch

100 g Mandeln Blättchen  
Zimt

## Zubereitung

Für den Boden  
Mehl, Hefe, warme Milch, Zitronenschale, Zucker, Salz, weiche Butter und Ei zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit einem Tuch bedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.

Für den Belag

Äpfel und Birnen schälen, halbieren und entkernen. Birnen vierteln, halbierte Äpfel mehrmals einschneiden. Früchte sofort mit Zitronensaft vermischen.

Für die Florentiner Masse

Butter, Honig und Milch aufkochen lassen, Mandelblättchen zugeben und ca. 2 Minuten unter Rühren köcheln lassen.

Teig ausrollen, ein gefettetes Backblech damit auslegen und den Teig in abwechselnden Reihen mit Äpfeln und Birnen belegen. Die Florentiner Masse über Früchten und in Zwischenräumen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei etwa 180 Grad etwa 30 - 40 Minuten backen. Bei starker Bräunung Mandeln! die Oberfläche mit gefetteter Alufolie abdecken. Den Kuchen nach dem Backen nach Wunsch mit Zimt bestreuen.

25.08.04 Skye

## Lausitzer Apfel - Birnen - Kuchen 1 Ei M

## Teig

500 g Mehl  
1 Hefewürfel

## 1/4 Liter Lauwarme Milch

50 g Zucker

## 1 Ei

1 Zitrone, Schale abgerieben  
1 Prise/n Salz  
50 g Weiche Butter

## Belag

750 g Mürbe Äpfel  
750 g Reife Birnen, nicht zu weich  
1 Zitrone, Saft

### Guss

100 g Margarine  
100 g Honig

### 4 El. Milch

100 g Mandelblätter  
25 g Feingehackte Walnüsse  
1 El. Speisestärke  
1 El. Margarine zum Einfetten

Hefeteig bereiten und gehen lassen. Dann mit den übrigen Zutaten für den Teig vermischen und nochmals gehen lassen.

Teig auf dem gefetteten Blech ausrollen und nochmals gehen lassen.

Äpfel und Birnen schälen. Birnen vierteln und entkernen und die Äpfel halbieren und entkernen und an der Rundung einkerben. Beides mit Zitronensaft beträufeln. Den Teigboden reihenweise mit Äpfeln und Birnen belegen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Für den Guss Margarine, Honig und 2 El Milch aufkochen lassen.

Mandeln und Walnüsse zufügen und unter Rühren 2 min aufkochen lassen.

Stärke in 2 El Milch anrühren und unterrühren und kurz aufkochen lassen. Dann den Guss über die Früchte geben, so dass er die

Zwischenräume ausfüllt. Dann bei 200 Grad 30 min backen.

Wenn die Früchte zu schnell braun werden, mit Alufolie abdecken.

## Kirschen

Amrumer Wattwurm Kuchen 4 Ei M

### Rührteig

250 g Butter  
200 g Zucker,  
1 Vanillezucker,

### 4 Eier,

250 g Mehl,  
50 g Stärke,  
3 TL Backpulver,



2 Ei Rum,  
2 Ei Kakaopulver,  
1 Ei Rum,

### Füllung

2 Gläser Sauerkirschen,  
2 Pkg Vanillepudding,

### Belag

50 g Zartbitterschokolade

50 ml Sahne,  
gut 1 Ei Rum,

600 ml Sahne,  
2 Pkg. Sahnesteif,

Einen Rührteig herstellen und 2/3 des Teiges auf einem gefetteten, mit Paniermehl bestreuten Blech verstreichen. Kakaopulver mit 1 Ei Rum verrühren und unter den restl. Teig rühren. Auf dem hellen Teig verstreichen. Bei 180°C ca 25 30 Min backen.

Die Kirschen abtropfen und den Saft auffangen. Mit Puddingpulver in einem Topf verrühren und aufkochen. Kirschen unterrühren, evtl süßen. Erkalten lassen. Die Schokolade mit der Sahne vorsichtig erwärmen und auflösen, Rum unterrühren. Sahne mit Sahnesteif schlagen und auf den Kirschen verteilen. Mit einen Teelöffel kleine Vertiefungen hineindrücken und etwas von der Schokolade einfüllen

Apfel Kirsch Schnitten 5 Ei

### für den Teig

200 g. Ungehärtete Margarine  
150 g. Zucker,  
Vanillearoma,  
1 Pr. Salz,

5 Eier,  
375 g. Mehl,  
1 P. Backpulver,  
50 ml Fanta.

### Belag

Ca. 1,5 kg. Backäpfel in Spalten geschnitten, in Zitronensaft mariniert,

1 großes Glas Schattenmorellen.

### Streusel

100 g. Mehl,  
70 g. Ungehärtete Margarine,  
50 g. Zucker,  
Zimt.

### Zubereitung

Zubereitung des Teiges

Aus den Teigzutaten einen Rührteig bereiten. Diesen auf ein gefettetes Backblech streichen.

### Belag

Breite Reihen Apfelspalten auf den Teig legen. Zwischen den Reihen etwas Abstand lassen, diesen mit den gut abgetropften Kirschen ausfüllen. Die Streusel kneten und darüber streuseln.

Backtemperatur 180C, Backzeit ca. 35 min.

### Variante

Wer keine Streusel mag, kann stattdessen 15 min vor Backende 100 g. Mandelplättchen über den Kuchen streuen.

### TIPP.

Das o.g. Rezept ist ein super lockerer Rührteigboden, der sich auch gut mit Pfirsichspalten oder Birnenspalten belegen lässt. Stark saftendes Obst wie z.B. Zwetschgen oder Rhabarber sind weniger gut geeignet..

### Versunkener Apfel Kirsch Kuchen 3 Ei

für 20 Stücke

150 g Diät Backmargarine ungehärtete

50 g Zucker

1 Msp. Vanillepulver oder 2 -3 Tropfen Butter Vanille Aroma

### 3 Eier

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 Pck. fertige Mohnmasse

300 g Sauerkirschen Glas

600 g Apfel z. B. Boskop

100 g Orangenmarmelade

Puderzucker

So wird's gemacht

1. Ofen auf 175 Grad vorheizen.

Backblech mit Backpapier belegen. 2. Margarine, Zucker und Vanille cremig schlagen.

Die Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und portionsweise unterheben.

3. Mohnmasse unter den Teig mischen. Auf das Blech streichen. Sauerkirschen abgießen, Apfel schälen, entkernen, in feine Spalten schneiden. 4. Früchte auf dem Teig verteilen. Kuchen auf der Mittelschiene

ca. 45 Min, backen.

Noch heiß mit Marmelade bepinseln nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung., ca. 30 Min.

Backen ca. 45 Min.

## Pflaumen

Apfel o Zwetschken Kuchen 5 Ei + 4 Ei M

5 Eier

125 g Margarine

250 g Zucker

1 Van. Zucker

375 g Mehl

1/2 Backpulver

Aus den Zutaten einen Rührteig bereiten und auf 1 Blech streichen, diesen belegt man mit Äpfel oder Zwetschen.

Für den Guss

1/2 l Schmand mit

4 Eigelb verrühren und

4 Eischnee unterheben, das Ganze auf den Kuchen tun und

hellbraun backen.

Apfel Pflaumen Blech Kuchen 5 Ei M

### Teig

250 g Butter o. Margarine,  
250 g Zucker,  
1 Pkg Vanillezucker,

### 5 Eier,

500 g Mehl,  
1 Pkg Backpulver,

### 3 EI Milch,

### Belag

500 g Pflaumen,  
500 g Äpfel,  
1 EI Butter zum Ausfetten,  
1 EI Zimt,  
80 g gehobelte Mandeln,  
1 EI Zucker,

Butter oder Margarine schaumig schlagen und nach und nach den Zucker und Vanillezucker, Eier einrühren. Mehl und Backpulver vermischen und in den Teig hineinrühren. Die Pflaumen waschen und halbieren, Äpfel schälen, entkernen und in Schnitze schneiden. Backblech ausfetten und den Teig darauf streichen. Pflaumen und Äpfel in Karos abwechselnd auf den Teig anordnen. Mit Mandeln, Zimt und Zucker bestreuen, [im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 35- 40 Min. backen](#)

## [Apfel Pflaumen Kuchen](#) 5 Ei M

### Teig

250 g Butter o. Margarine,  
250 g Zucker,  
1 Tüte Vanillezucker,

### 5 Eier,

500 g Mehl,  
1 Tüte Backpulver,

### 3 EI Milch,

### Belag

500 g Pflaumen,  
500 g Äpfel,

1 Ei Butter zum Ausfetten,  
1 Ei Zimt,  
80 g gehobelte Mandeln,  
1 Ei Zucker,

Butter oder Margarine schaumig schlagen und nach und nach den Zucker und Vanillezucker, Eier einrühren. Mehl und Backpulver vermischen und in den Teig hineinrühren. Die Pflaumen waschen und halbieren, Äpfel schälen, entkernen und in Schnitze schneiden. Backblech ausfetten und den Teig darauf streichen. Pflaumen und Äpfel in Karos abwechselnd auf den Teig anordnen. Mit Mandeln, Zimt und Zucker bestreuen,

im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 35-40 Min. backen

## Quark - Käse

Altdeutsche Quarkschecke 8 Ei M

80 g Margarine,  
200 g Zucker,

3 Eier,

1 kg Quark, 40 % oder Sahnequark ,  
1 Pkt. Puddingpulver, Mandel oder Vanille,  
50 g Speisestärke, etwas Zitronenschale oder etwas Saft,  
30 g Mandeln, geriebene süße  
5 Mandeln, geriebenen, bitter oder etwas Bittermandelöl,

## Belag

250 ml saure Sahne,

250 ml Milch

20 g Speisestärke,

5 Eier,

75 g Zucker,  
1 Pkt. Vanillezucker,  
50 g Butter,  
3 Ei Rum,

Backpulver oder Hefeteig wie gewohnt herstellen. Den Teig auf einem gefetteten Blech ausrollen und dabei einen Rand andrücken. Die Margarine schaumig schlagen, die anderen dazu geben, weiter schlagen, den Quark

unterrühren und zuletzt die Mandeln unterziehen. Es muss eine sehr cremige, lockere Masse sein. Diese dann auf den Teig streichen. Saure Sahne, Milch, Speisestärke, Eier, Vanillezucker, Zucker, Butter, Rum im gleichmäßig warmen Wasserbad schlagen, bis sie dickschaumig geworden sind. Dann über die Quarkmasse geben

Bei Mittelhitze ca. 50 Min. backen.

Dabei den Kuchen immer beobachten und notfalls abdecken, wenn er oben zu dunkel wird. Gegen Ende der Backzeit mit zerlassener Butter bestreichen, dann wird die Oberfläche schön glänzend.

## Apfel Käse Kuchen 4 Ei M

Hallo Blue,

ich habe schon einige Male folgenden Apfel-Käse-Kuchen gebacken. Er ist von Kochschlumpf und schmeckt hervorragend.

Zutaten für 12 Stücke:

250 g Mehl,  
175 g Zucker,  
abgeriebene Schale und Saft einer unbehandelten Zitrone,  
125 g kalte Butter,

4 Eier,

1 kg säuerliche Äpfel,

250 g Sahnequark,

200 g Schmand oder Creme fraiche,

1 Päckchen Vanillezucker,

1 Päckchen Vanillepuddingpulver.

## Zubereitung:

Mehl, 75 g Zucker, Zitronenschale, Butter in Stückchen und 1 Ei in eine Schüssel geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 60 Minuten kalt stellen. Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen, quer in

Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Teig kurz durchkneten. 2/3 des Teigs auf dem Boden einer Springform Durchmesser 26 cm ausrollen.

Formrand darum schließen. Übrigen Teig zu einer langen Rolle formen und innen als Rand ca. 4 cm hoch drücken. Backofen auf 180 Grad vorheizen, Quark,

Schmand, 3 Eier und 100 g Zucker, Vanillezucker und Puddingpulver glatt

rühren. Apfelscheiben unterheben und die Masse auf den Boden streichen.  
Kuchen

ca. 60 Minuten backen.

Viel Spaß damit!

Liebe Grüße, Sabine  
24.05.04 13:51 Verfasser: hirlitschka

Apfel Käse Kuchen 6 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für 20 Stück:

**Streuselteig:**

125 g Butter oder Margarine  
250 g Mehl  
125 g Zucker  
1/2 Päckchen Backpulver

1 Eigelb

Fett fürs Backblech.

**Füllung:**

6 Eier Gr. M

150 g Butter oder Margarine  
250 g Zucker  
1 Päckchen Vanille Zucker  
6 El Zitronensaft

1 kg Magerquark

5 El Grieß  
2 Gläser a 370 ml Apfelkompott mit Stücken  
Puderzucker.

**Zubereitung:**

1. Fett bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Mehl, Zucker und Backpulver mischen. Eigelb und Fett zufügen und alles zu Streuseln verkneten. Streusel zugedeckt etwa 30 Minuten kalt stellen.
2. Für die Quarkmasse Eier trennen. Fett, Zucker und Vanillin-Zucker cremig rühren. Zitronensaft, Quark, Eigelb und Grieß zugeben und verrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die

Quarkmasse heben.

3. Streusel auf einem gefetteten Backblech verteilen und andrücken. Apfelkompott darauf verstreichen. Quarkmasse darauf geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen E-Herd: 200 C/Umluft: 175 \_C/ Gas: Stufe 3 ca. 45-50 Minuten backen. Kuchen kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.  
Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden ohne Wartezeit.

## Apfel Kuchen 7 Ei M

### Teig

150 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Vanillezucker

### 3 Eier

175 g Mehl  
75 g Speisestärke  
1 TL Backpulver  
Fett fürs Blech

### Belag

1 kg Äpfel  
Saft einer Zitrone

### 4 Eier

150 g Zucker  
1 Vanillezucker

### 500 g Quark

### 200 g Creme fraiche

Zitronenschale

Fett, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier nach und nach zugeben.

Mehl, Speisestärke und Backpulver zufügen und alles zu einem Teig verarbeiten.

Für den Belag Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen.

Apfelviertel in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Quark, Creme fraiche und Zitronenschale zugeben, alles zu einer cremigen Masse verrühren.

Rührteig gleichmäßig auf ein gefettetes Backblech streichen Äpfel darüber verteilen



und alles mit der Quarkmasse bedecken. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei ca.

175 Grad etwa 30 35 min backen.

### Apfel Kuchen mit Mandelblättchen 2 Eigelb M

FÜR RUND 20 STÜCKE

700 g Äpfel,

2 El Zitronensaft,

2 Eigelb,

80 ml Milch,

80 ml Öl,

200 g Magerquark,

1 Prise Salz,

100 g Zucker,

2 Tl geriebene unbehandelte Zitronenschale,

400 g Mehl,

1 Päckchen Backpulver,

3 El Aprikosenkonfitüre,

3 El Mandelblättchen,

Puderzucker zum Bestäuben,

Backpapier für das Backblech

1. 3 Äpfel entkernen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Eigelb mit Milch, Öl, Quark, Salz, Zucker und Zitronenschale verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterkneten.

2. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen. Konfitüre erwärmen. Teig mit Äpfeln belegen. Mit Konfitüre bestreichen. Mit Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen E Herd 175°C; Umluft 150°C; Gas Stufe 2 circa 35 min backen.

Arbeitszeit ca. 20 min

Backzeit. ca. 35 min

Nährwert pro Stück ca. 630 kJ/150 kcal, E 4 g, F 6 g, KH 21 g

Vida Nr. 7/04

### Apfel Kuchen mit Pudding 1 Ei M

150 g Quark

6 El Milch

6 Ei Öl  
75 g Zucker  
1 Päck. Vanillezucker  
300 g Mehl  
1 Päck. Backpulver

### Belag

1 Päck. Vanillezucker  
20 g Stärke  
75 g Zucker

3/8 l Milch

1/8 l Sahne

1 Ei trennen

1,5 kg Äpfel

### Zubereitung

Aus den einen Quark Öl Teig herstellen, auf dem Backblech ausrollen. Das Puddingpulver mit Stärke, Zucker und 6 Ei, Milch anrühren. Die restliche Milch zum kochen bringen und das Puddingpulver einrühren. Sahne und Eigelb unter den abgekühlten Pudding rühren. Das Eiweiß steifgeschlagen unterheben. Die Masse auf den Teig verteilen. Die Äpfel in Spalten schneiden und auf den Pudding legen.

Backzeit 35 Min. bei 180 C.

### Apfel Kuchen mit Quark 3 Ei M

1 Portion Mürbteig  
1 kg. Äpfel in dünne Spalten geschnitten, mit Zitronensaft beträufelt  
150 g. Butter  
150 g. Zucker

500 g. Quark

500 g Sahnequark

1 Becher Schmand

3 Eier getrennt

1 P. Sahnepuddingpulver

### Zubereitung

Den Mürbteig in eine Springform Ø. 30 -32cm. legen und einen Rand hochziehen. Eiweiß steif schlagen. Zucker, Margarine

schaumig rühren. Eigelb zurühren. Quark, Schmand, Puddingpulver zugeben. Ist die Masse recht fest, etwas Buttermilch zugeben. Die Käsemasse auf dem Mürbteig verteilen, die Äpfel dekorativ darauf anrichten, mit Zimt Zucker bestreuen.

Backtemp 180 Grad C Zeit ca. 60 min

## Apfel Kuchen mit Streuseln II 2 Eigelb M

250 g Mehl,  
80 g gemahlene Mandeln,  
100 g Zucker,  
150 g Butter.

### Für die Füllung:

1 kg säuerliche Äpfel,  
50 g Zucker,  
2 Gewürznelken,  
Prise Zimt,

250 g Magerquark,  
5 El. Honig,

2 Eigelb,  
50 g Speisestärke

Springform Ø 26 cm, einfetten

Für den Teig das Mehl mit den Mandeln und dem Zucker mischen, die Butter in Flöckchen darüber schneiden und alles zu Streuseln verkneten. Die größere Hälfte der Streusel in die Form geben und gleichmäßig andrücken, dabei auch einen Rand formen. In den Kühlschrank stellen. Inzwischen für die Füllung die Äpfel dünn schälen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen und die Viertel längs halbieren. Die Äpfel mit dem Zucker, den Nelken und dem Zimt zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten dünsten, in einem Sieb abkühlen lassen und den Sud auffangen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Quark mit dem Honig und den Eigelben verrühren. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren und mit dem Sud der Äpfel unter den Quark mischen. Die Quarkmasse auf den Kuchenboden geben, die Äpfel darauf verteilen und die übrigen Streusel darüber streuen. Den Kuchen im Backofen Mitte

etwa 30 min. backen.

## Apfel Kuchen vom Blech M

pro Portion 90 kcal

Zutaten:

Zutaten für ein Backblech:

280 g Mehl, Type 1050,

1 Päckchen Backpulver,

150 g Magerquark,

60 g Pflanzenöl,

6 EL Milch, 1,5% Fett,

1 bis 1 1/2 TL flüssiger Süßstoff,

1 Prise Salz,

1 kg Äpfel,

Zimtpulver,

20 g Mandelblätter,

Fett für das Backblech

### Zubereitung:

Das Backblech 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.

## Apfel Kuchen von Mürbeteig 4 Ei M

### Teig

300 g Mehl

1 Teel. Backpulver

1 Prise Salz

150 g Margarine

1 Ei

150 g Zucker

## Füllung

500-600 g Äpfel  
100 g Zucker  
1/4 Stange Zimt  
1 Pack. Vanillezucker

## 3 Eier

500 g Quark  
1 Zitronenschale, abgerieben  
40 g Grieß

## Quelle

Wochenpost 13/1982

Zutaten zum Mürbeteig verkneten und krümeln. 2/3 der Krümel auf ein gefettetes und gebröseltes Blech drücken.

Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden, mit 3 EL Zucker, Zimt und 3 EL Wasser 6 min dünsten. Auf einem Sieb abtropfen lassen, Zimtstange entfernen.

Eier und restlichen Zucker schlagen. Quark, Zitronenschale und Grieß unterrühren. Abgetropfte Äpfel auf den Krümelboden geben. Quarkmasse darüber streichen und darauf die restlichen Krümel geben.

Kuchen auf der untersten Schiebeleiste im vorgewärmten Ofen bei mittlerer Hitze etwa 60 min backen und noch 10 min im ausgeschalteten Ofen stehen lassen.

1 Stück: 270 kcal, 8 g E, 9 g Fett = 30 %, 37 g KH, 5 % des Tagesbedarfs an Calcium, wenig Vitamine

Apfel Quark Kuchen 4 Ei M

## Zutaten

375 g Mehl  
175 g Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
2,5 kg saftige Äpfel

## 4 Eier

150 g Zucker  
2/3 Tasse kaltes Wasser

500 g Sahnequark

2 Tüte. Vanille-Puddingpulver

1 TL. Zimt

### Zubereitung

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 darübergerben, die Apfelspalten auf der Creme verteilen und mit Zimt bestreuen. Den Apfelkuchen bei 180 ° Gas Stufe 2 50 min. backen.

Apfel Quarkkuchen mit Streusel 4 Ei M

DDR

Menge: 20 Stück

### Teig

200 g Magerquark

100 g Zucker

1 Tasse Buttermilch

5 Essl. Öl

250 g Weizenmehl

2 TL. Backpulver

### Belag

250 g Magerquark

1 1/2 kg Äpfel

1 Zitrone, Saft

100 g Weiche Margarine

150 g Zucker

4 Eier

1 Pack. Vanille Soßenpulver

## Streusel

125 g Mehl  
100 g Tafelbutter  
75 g Zucker

## Quelle

Wochenpost 13/1982

## Zubereitung

Quark, Zucker, Buttermilch und Öl verkneten, mit Backpulver gesiebtes Mehl unterkneten und auf das Blech geben.

## Für den Belag:

Quark mit den in Stücke geschnittenen, geschälten und entkernen Äpfeln und den übrigen Zutaten vermengen und auf den Teig geben.

Streusel bereiten und auf den Kuchen krümeln.

Bei guter Mittelhitze 40 bis 50 min backen. Bei zu starker Oberhitze den Kuchen nach 20 min abdecken.

1 Stück: 310 kcal, 6 g E, 12 g Fett = 34,9 %, 42 g KH, 5 % des Tagesbedarfs an Kalzium und nach Abzug der Zubereitungsverluste noch 10 % des Tagesbedarfs an Vitamin C.

## Apfel Schmand Kuchen 4 Ei M

200 g Magerquark,

125 ml Milch,

125 ml Öl,

100 g Zucker,

Mark einer Vanilleschote,

Vanillezucker,

eine Prise Salz,

400 g Mehl,

1 Tüte Backpulver,

Öl zum einfetten.

### Füllung

1 ½ kg säuerliche Äpfel,

4 Eier,

50 g Zucker,

2 Becher Schmand,

100 ml Sahne,

abgeriebene Zitronenschale.

Quark mit Öl, Milch, Zucker und den Gewürzen verrühren. Mehl mit dem Backpulver über die Quarkmasse sieben, erst mit dem Löffel untermischen, dann rasch mit de Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. 2/3 des Teiges ausrollen und das gefettete Blech damit auskleiden. Äpfel schälen mit einem Ausstecher die Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Scheiben scheiden und auf den Teig verteilen. Für den Guss Eier, Zucker, Schmand, Sahne und Zitronenschale verrühren, auf den Apfelscheiben verteilen. Den restlichen Teig dünn ausrollen und in dünne Streifen schneiden. Zu einem Gitter über die Äpfel legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 30-40 min backen

### Apfel Streusel Kuchen 2 Ei M

700 g Äpfel

100 ml Zitronensaft

375 g Mehl

175 g Zucker

250 g Butter oder Margarine

2 Ei Mehl

2 Eier

1 Tüte Vanille Zucker

250 g Magerquark

60 g Zucker

25 g Grieß

Puderzucker

Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse herausnehmen. Äpfel mit Zitronensaft ca. 3 min dünsten.

Streusel Teig Mehl und Zucker mischen, Fett schmelzen und darüber gießen. mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu Streuseln verarbeiten. 2 Ei Mehl über die Streusel streuen, alles in der Schüssel durchschütteln.



Eier trennen, Eiweiß und Vanille Zucker steif schlagen. Eigelb, Quark, Zucker und Grieß verrühren. Eischnee unterheben.

Boden einer Springform fetten Durchmesser 24 cm fetten. Die Hälfte der Streusel einfüllen und fest andrücken. Zuerst Äpfel dann Quark darauf verteilen. Restliche Streusel darüber streuen.

Backen Schaltung 170- 190 Grad, U. Schiebeleiste von unten , 160 -180 Grad Umluftbackofen.

50 -55 min.

Mit Puderzucker bestreuen.

### Apfel Topfen Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

250 g Mehl, glattes

1 Msp. Backpulver

100 g Puderzucker

1 Pkt. Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Tropfen Aroma Zitronenaroma

125 g Butter, in Stücke geschnitten. kalte

250 g Quark, Topfen 20%

120 g Puderzucker

1 Pkt. Puddingpulver, Vanille

½ Flaschen Aroma Zitronenaroma

1 Zitronen, den Saft

4 Eier

250 ml Schlagsahne, Obers

2 Pkt. Vanillezucker, Bourbon-Vanillezucker

Zubereitung

Das mit Backpulver gemischte Mehl auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Staubzucker, Vanille-Zucker Salz, Zitronen-Aroma und die Butter dazugeben, mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alles rasch zu einem Teig verkneten ich gebe noch ein Ei hinzu zum besseren Verkneten. Ca 1 Stunde kalt stellen. 2/3 des Teiges auf dem Boden einer Springform 26 cm Durchmesser ausrollen, den Springformrand aufsetzen und schließen. Vom restlichen Teig eine Rolle formen, sie als Rand auf den Boden legen und so an die Form andrücken, daß der Rand 3 cm hoch wird. Für die Füllung Topfen, Zucker, Puddingpulver, Aroma, Zitronensaft und Eier gut verrühren. Das Obers mit Vanille Zucker dickflüssig schlagen und vorsichtig unter die Topfenmasse heben. Die Masse in die vorbereitete Form füllen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Den Teig dicht damit belegen und mit Zucker

und Zimt bestreuen. Die Backform in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben. Bei 190 Grad 60 - 70 Min. backen.

### Apfel Vanille Kuchen mit Crème 5 Ei M

fraîche

Zutaten für 6 Portionen

125 g Butter, weich

125 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

75 g Mandeln, gerieben

175 g Mehl

1 TL Backpulver

Für die Füllung:

800 g Äpfel, kleine

1 Zitronen, den Saft

200 g Crème fraîche

250 g Quark Halbfettquark

75 g Zucker

1 Beutel Puddingpulver, Vanille, zum Kochen

½ EL Speisestärke

3 Eier

Puderzucker, zum Bestäuben

### Zubereitung

Den Rand einer 24cm Springform mit Butter einstreichen, den Boden mit Backpapier belegen.

Für den Teig Butter, Zucker und Salz luftig aufschlagen. Die Eier zugeben rühren, bis die Masse hell ist. Die geriebenen Mandeln untermischen. Das Mehl und das Backpulver dazusieben, gut mischen. Den Teig in die Form füllen und verstreichen, den Rand ca. 4 cm hochziehen. Kühl stellen.

Für die Füllung die Äpfel schälen, vierteln und entkernen, mit der Hälfte vom Zitronensaft mischen. Die Apfelviertel hochkantig dem Rand entlang in den Teig stecken 2 Reihen.

Crème fraîche, Quark, Zucker, Puddingpulver, Speisestärke, Eier und restlichen Zitronensaft gut verrühren, in die Form gießen.

Den Apfelkuchen in den kalten Ofen schieben und bei 160°C 60-65 Min. backen evtl. gegen Ende mit Alufolie abdecken. In der Form auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Für den Teig

Richtig muss es heißen

175 g Mehl

1 TL Backpulver

## Apfelkuchen M

150 g trockener Quark

6 Ei Milch

6 Ei Öl

75 g Zucker

1 P Vanille Zucker

Salz

300 g Mehl

3 gestr. TL Backpulver

der Reihenfolge nach der Hälfte des Backin gesiebten Mehls verrühren. Den Mehrest unterkneten. Den Teig auf einem gefetteten oder Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen.

1 - 1 ½ kg Äpfel

schälen, in Scheiben schneiden den Teig damit belegen Backzeit: Ober /Unterhitze: 180°C 200°C / Heißluft: 160°C 180°C / Gas: Stufe 3 / etwa 20 Minuten

## Apfelkuchen für Blech mit Quarkölteig: M

Ca 1,5 kg Äpfel waschen, schälen vierteln entkernen und in schnitze schneiden , den mit Paniermehl bestreuten Boden dachziegelartig damit belegen, dann Rosinen und Mandelstifte nach belieben darauf streuen erst nach dem backen mit Zucker, Vanille Zucker oder Zimt betreuen.

## Böhmischer Apfel Kuchen 3 Ei M

## Für den Knetteig

175 g Mehl

1/2 gestr. TL Backpulver

75 g Zucker

1 P. Vanille Zucker

## 1 kleines Ei

75 g kalte Butter

1 gestr. Ei Mehl

### Für die Füllung

100 g Rosinen oder Korinthen

### 2 EI Rum

25 g Butter

25 g Zucker

2 EI Semmelbrösel

1 Msp. gem. Zimt

500 g Äpfel

### Für den Belag

1 P. Pudding Pulver Vanille Geschmack

100 g Zucker

1 P. Vanille Zucker

### 1 1/2 Eigelb

250 ml kalte Milch

500 g Speisequark

1- 2 Tropfen Zitronen Aroma

### 2 Eiweiß

Zum Bestreichen

### 1/2 Eigelb

1 EI kalte Milch

### Zubereitung

Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf eine Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Zucker, Vanille Zucker und Ei hineingeben.

Mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Die Butter in Stücke schneiden. Auf den Brei geben, mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. 2/3 des Teiges auf dem Boden einer Springform 28 cm ausrollen. Unter den Rest des Teiges 1 gestr. Ei Mehl kneten. Zu einer Rolle formen, diese als Rand auf den Boden legen, so an die Form drücken, dass der Rand knapp 3 cm hoch wird. Für die Füllung die Rosinen oder Korinthen verlesen. Den Rum hinzufügen und einige Stunden stehen lassen. Die Butter zerlassen. Den Zucker und die Semmelbrösel unter Rühren darin bräunen. Den Zimt hinzugeben, abkühlen lassen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Semmelbröselstreusel evtl. etwas zerkrümeln und Rosinen Korinthen auf den Teigboden streuen.

Backzeit Ober /Unterhitze 200 °C vorgeheizt

Heißluft 180 °C nicht vorgeh.

etwa 20 min backen.

Für den Belag das Pudding Pulver, 2/3 des Zuckers, Vanille Zucker und Ei-gelb mit 6 EL der Milch anrühren. Die übrige Milch zum kochen bringen, das Pudding Pulver unter Rühren in die von der Kochstelle genommene Milch geben und kurz aufkochen lassen. Den Quark und das Aroma unterrühren, kurz aufkochen lassen.

## Buchweizen Schnitten in Apfel 2 Ei M

- Bananen Creme

glutenfrei

Zutaten für 8 Portionen

1.5 Tasse/n Buchweizen, ganz / ca 200 g

3 Tasse/n Wasser, kochendes

100 g Feigen, bis 200 g, getrocknete

70 g Mandeln

2 Ei getrennt

1 EL Quark Magerquark

1 EL Zuckerrübensirup

½ TL Zimt, gemahlen

2 Prisen Gewürznelken, gemahlen

400 g Bananen, geschält

300 g Joghurt

200 ml Milch

50 g süße Sahne

2 Zitronen - Schale abgerieben

1 Zitronen, den Saft

2 Prisen Vanille - Pulver Bourbon

500 g Äpfel, gerieben

evt. Kokosfett, ungehärtetes für die Form

2 Prisen Salz

## Zubereitung

Buchweizen in kochendes Wasser geben, Hitze klein stellen, bis der Wasserspiegel in Buchweizen ist, Hitze abstellen, ausquellen lassen, ca. 10 min, bis alles Wasser auf gesogen, ist dann schön körnig.

Die Feigen in kleine Würfel schneiden, die Hälfte der Mandeln mittelgrob hacken und beides mischen. Die restlichen Mandeln blättrig schneiden.

Den Backofen auf 180 Grad C vorheizen.

Die Eigelbe mit dem Quark, dem Zuckerrübensirup und den Gewürzen + 1 Prise Salz verrühren. Dann mit der Feigenmischung unter den Buchweizen heben. Die Eiweiße + 1 Prise Salz steif schlagen und unterziehen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Mandelblättchen drauf verteilen, den Teig drauf , glatt streichen.

Im Backofen, Mitte, etwa 50 Minuten backen, bis sich die Oberfläche etwas fest anfühlt.

Die Bananen mit dem Joghurt, der Milch, der Sahne, der Zitronenschale + 1 Prise Salz und der Vanille pürieren. Mit Zitronensaft abschmecken. Die Äpfel in die Creme raspeln und untermischen. Die Teigplatte zu Quadraten schneiden und mit der Apfel-Bananencreme servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

14.05.05 Hans60

Fanta Kuchen mit Apfel Zimt Sahne 1 Ei M

16 Stück

### Für den Teig

250 g Magerquark

8 El. Neutrales Öl

1 Ei Größe M

2 Pack. Vanille Zucker

75 g Zucker

1 Prise Salz

2 Tl. Abger. Zitronenschale unbehandelt

400 g Mehl

1 Pack. Backpulver

Fett für das Blech

### FÜR DEN BELAG

50 Butter

1 1/2 Kilo Rhabarber

60 g Zucker

750 g Äpfel

Gemahlener Zimt

### FÜR DIE STREUSEL

150 g Butter

200 g Mehl

150 g Zucker

1 Prise/n Salz

Quark, Öl, Ei, Vanille Zucker, Zucker, Salz und Zitronenschale gut verrühren.

2. Mehl mit Backpulver mischen und die Hälfte davon unter die Quarkmasse rühren. Den Rest unterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.

3. Backblech einfetten, den Teig darauf ausrollen. Rand hochziehen. Butter für den Belag zerlassen, Teig damit bepinseln.

4. Rhabarber waschen, putzen, eventuell die Fäden abziehen. Stangen in 2 cm lange Stücke schneiden. Mit Zucker vermischen, Saft ziehen lassen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen. In Spalten teilen.

**Ofen auf 200 Grad vorheizen.** Butter für die Streusel zerlassen, abkühlen lassen. Mehl, Zucker, Salz mischen. Lauwarme Butter zugeben und mit den Knethaken des Rührgeräts untermengen, so dass Streusel entstehen.

6. Rhabarber abtropfen lassen. Äpfel und Rhabarber auf dem Teig verteilen. Zimt darüber streuen. Streusel darauf geben. Kuchen im Ofen bei 200 Grad Gas Stufe 3 **etwa 30 min backen**. Abkühlen lassen.

**Käse Kuchen mit 6 Ei + 1 Eigelb M**

Apfelkompott

**Für den Teig**

1/8 kg Butter oder Margarine

¼ kg Mehl,

1/8 kg Zucker,

½ Tüte. Backpulver,

**1 Eigelb,**

Fett für das Blech,

**Für die Füllung**

2 Gläser Apfelmus,

**6 Eier,**

150 g Butter oder Margarine,

250 g Zucker,

1 Pkt. Vanillezucker,

6 El Zitronensaft,

1 kg Quark, Magerstufe,

5 El Grieß,

Puderzucker zum Bestäuben

Fett schmelzen. Mehl, Zucker, Backpulver und Eigelb zufügen und alles mit den Knethaken zu Streusel verkneten. Den Teig als Boden auf einem gefetteten Backblech verteilen und andrücken. Apfelmus gleichmäßig darauf verstreichen. Für die Füllung Eier trennen. Fett, Zucker und Vanille Zucker schaumig rühren. Zitronensaft, Quark, Eigelb und Grieß unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Creme auf das Apfelmus streichen.

Im vorgeheizten Backofen 200°C, 45-50 min backen.

Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

## Quark Apfel Kuchen 2 Eiweiß M

Zutaten

100 g Butter

120 g Zucker

500 g Magerquark

50 g Gries

1 geh. EL Vanillepuddingpulver

1/2 Vanilleschote o. ein Beutelchen Vanille Zucker

1/2 abgerieb. Zitrone + Saft

2 Eiweiß

25 g Zucker

2 große Äpfel, geschält und in kleine Stücke geschnitten

Butterflocken

1 EL Zucker + Zimt

Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. 18er oder 24er Springform benutze

Die weiche Butter, den Zucker und das Eigelb schaumig schlagen. Jetzt den Magerquark, den Gries, das Puddingpulver und das Mark der Vanilleschote dazu geben. Zum Schluss die steif geschlagenen Eiweiß Zucker Masse und die Äpfel darunter heben.

Die Form buttern und mit Semmelbröseln bestreuen. Teig rein und mit Zimt+ Zucker bestreuen. Dann für 40 min in den Backofen!



## Rahm Apfel Kuchen 4 Ei M

### Zutaten

300 g Mehl,  
100 g Zucker,  
200 g Butter,

1 Ei,  
2 EL Rum oder Milch

### Rahm

1 Becher süße Sahne,  
1 kleinen Becher Creme fraiche,  
500 g Sahnequark,  
150 g Zucker,

3 Eier,  
1 Pck. Vanillepuddingpulver,  
1 Vanille Zucker,  
3 Pfd. Äpfel

Den Mürbeteig zubereiten, in eine gefettete Springform geben und den Rand hochziehen. Äpfel in Scheiben schneiden und auf den Teig geben, so das die ausgelegte Form 3/4 voll ist. Die Eier schaumig schlagen, dann nach und nach die restlichen Zutaten dazu geben. Den Rahmguss über die Äpfel gießen, die Form dabei etwas schütteln, damit der Rahm auch zwischen die Äpfel kommt.

50 min im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad backen. Den ausgekühlten Kuchen einen Tag im Kühlschrank ruhen lassen und erst dann anschneiden.

## Saftiger Apfel Gitterkuchen 1 Ei + 1 Eigelb M

für ca. 20 Stücke  
2 kg Apfel  
2 P Puddingpulver " Vanille Geschmack" für je 1/2 l Milch; zum Kochen  
700 ml klarer Apfelsaft  
225 g Zucker  
2 El Zitronensaft  
200 g Rosinen

100 g Mandelstifte

500 g Magerquark

1 Ei

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanille Zucker

8 El Milch

8 El Öl

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Eigelb

1 El Schlagsahne

### Zubereitung

1. Äpfel schälen, entkernen und fein würfeln. Puddingpulver, 100 ml Saft und 100 g Zucker verrühren. Restlichen Apfelsaft und Zitronensaft aufkochen, angerührtes Puddingpulver einrühren, nochmals unter Rühren aufkochen lassen. Apfelwürfel, Rosinen und Mandelstifte unterrühren. Abkühlen lassen.

2. Quark, Ei, Salz, Vanille Zucker, Milch, Öl und restlichen Zucker gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen, zufügen und unterkneten. 2/3 des Teiges auf einer gefetteten Fettpfanne ausrollen. Den Rand dabei ca. 1 cm hochziehen.

im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 12 min vorbacken.

3. Apfelkompott auf dem Boden verteilen. Übrigen Teig zu einem Quadrat 30 x 30 cm ausrollen und in

3 Streifen schneiden. Jeweils mit dem Gitterschneider vorher in Mehl tauchen darüber rollen. Vorsichtig etwas auseinander ziehen. Gitter auf das Kompott legen. Kuchen bei gleicher Temperatur ca. 25 min backen.

4. Eigelb und Sahne verquirlen und 1 das Gitter nach der Hälfte der Backzeit damit bestreichen, Kuchen auskühlen lassen. Dazu schmeckt Schlagsahne.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Stunden

Pro Stück ca. 330 kcal, E 8 g, F 9 g, KH 54 g

Mini Nr. 34/02

Saftiger Apfel Kuchen 2 Ei M

FÜR RUND 12 STÜCKE

250 g Äpfel z. B. Elstar ,

1 El Zitronensaft,

30 g Butter,

100 g Zucker,

2 Eier ,

1 Päckchen Puddingpulver "Vanille" für 500 ml Flüssigkeit; zum Kochen ,

500 g Magerquark,

20 g Mandelblättchen,

50 g Aprikosenkonfitüre,

Mehl und Fett für die Form

1. Äpfel in Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Butter mit Zucker cremig rühren. Eier trennen, Eigelb einzeln unterrühren. Puddingpulver mit Quark einrühren. Eiweiß steif schlagen. Zuerst Apfelstücke, dann Eischnee unter die Quarkmasse heben.

2. In eine gefettete, mit Mehl bestäubte Springform 26 cm Ø geben.

Im heißen Backofen E Herd 175°C; Gas Stufe 2; Umluft nicht geeignet circa 45 min backen. Auskühlen lassen.

3. Mandeln goldbraun rösten. Kuchen aus der Form lösen und auf eine Platte setzen. Konfitüre erwärmen, glatt rühren, Kuchenrand damit einstreichen und Mandeln an den Rand drücken.

Arbeitszeit ca. 30 min

Backzeit ca. 45 min

Nährwert pro Stück ca. 580 kJ/ 140 kcal, E 7 g, F 4 g, KH 17 g

Vida Nr. 4/04

Schwedischer Apfel Kuchen 1 Ei M

für Diabetiker geeignet

Zutaten für 12 Portionen

150 g Mehl

10 g Backpulver

1 Prise Salz

75 g Quark Magerquark

30 g Öl

1 Eier

½ TL Süßstoff, flüssiger

800 g Äpfel, saure

100 g saure Sahne

Zimt

Süßstoff, flüssiger

## Zubereitung

Quark-Öl-Teig mit flüssigem Süßstoff bereiten und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben. Äpfel geschnitten darauf legen. Saure Sahne mit Zimt/Süßstoff mischen und auf den Kuchen tupfen.

25 - 30 Min. bei 200 °C backen

Pro Stück Kuchen 1 BE

1.4.03 baghira555 CK

## Vollkornmehl

### Amerikanischer Apfel Kuchen M

Teig

500 g Weizenvollkornmehl

1 Pck. Trockenhefe

30 g brauner Zucker

1 Pr. Salz

abger. Schale von 1/2 Zitrone

100 g Butter

1/2 l Milch

100 g frische USA Erdnusskerne

## Belag

1,5 kg säuerliche Äpfel Cox Orange od.

Glockenapfel

Saft von 1/2 Zitrone

1 kl. Glas ungesüßtes Preiselbeerkompott

70 g brauner Zucker

100 g frische USA Erdnusskerne = ca. 200 g Erdnüsse in Schale

50 g Rosinen

## Zubereitung

Mehl, Hefe, braunen Zucker, Salz, Zitronenschale, flüssige Butter und lauwarme Milch vermischen und mit Knethaken etwa 5 min kneten, bis der Teig Blasen bildet. Zugedeckt ruhen lassen, bis sich das Volumen des Teiges verdoppelt hat. Die USA Erdnüsse schälen und die roten Kernhäutchen entfernen. Den Teig mit den gehackten Erdnüsse mischen und ein gefettetes Backblech damit auslegen. Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien. Die Apfelviertel auf dem Teigboden verteilen. Mit Zitronensaft und 3 El. Saft vom Preiselbeerkompott beträufeln. Die abgetropften Preiselbeeren, den braunen Zucker, die gehackten USA Erdnüsse und die Rosinen darüber verteilen.

Bei 180 Grad etwa 45 min backen.

### Apfel Aprikosen Kuchen M

125 g Butter od. Margarine  
150 g Vollrohrzucker oder  
5 El Honig  
350 g Vollweizenmehl  
1/2 Päckchen Backpulver  
3 4 El Joghurt oder

100 ml Milch

### Belag:

500 g Aprikosen  
700 g Äpfel  
1 Zitrone

### Guss:

125 g Butter  
150 g Vollrohrzucker oder 3 El Honig  
1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone  
1 Pr. Salz,  
150 g Datteln, entsteinen und einweichen  
150 g grob zerkleinerte Walnusskerne  
100 g geriebene Haselnüsse

Fett mit Zucker bzw. Honig schaumig rühren. Die restlichen Zutaten nach und nach zufügen und alles gut verrühren. Den geschmeidigen Teig auf einem gefetteten Backblech glatt streichen.

Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Äpfel und Aprikosen dachziegelartig nebeneinander auf dem Teig verteilen.

Für den Guss Fett und Zucker bzw. Honig erwärmen, Zitronenschale und Salz zufügen. Die entsteinten, zerkleinerten Datteln, Walnusskerne und Haselnüsse dazugeben und alles gut verrühren. Evtl. etwas Milch zufügen. Die Masse soll cremig sein. Auf dem Obst verteilen.

Bei 175 Grad ca. 50 Minuten backen.

## Apfel Dinkel Kuchen I 4 Ei M

### 1 Becher Schlagsahne

150 g Zucker  
300 g Dinkelvollmehl  
1 Tüte. Backpulver  
1 Tüte. Vanillezucker

### 4 Eier

1,5 kg Äpfel  
3 El Zimtzucker

Sahne, mit Backpulver gemischtes Mehl, Zucker, Vanillezucker und Eier gemeinsam in eine Schüssel geben und mit dem Mixer gut verrühren, auf einem Backpapierbelegten Blech gleichmäßig verstreichen, Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden, dicht an dicht auf dem Teig verteilen, mit Zimtzucker bestreuen und

bei 200°C 30 min. backen.

## Apfel Dinkel Kuchen II 4 Ei M

250 g Kaffeesahne 4%, 5,5 Tüte.  
150 g Honig 7 Tüte.  
300 g Dinkel-Vollkornmehl 16,5 Tüte.  
1 Pkg. Backpulver  
4 Eier Gr. M 7,5 Tüte.  
1 kg Äpfel  
2 TI Zimt

Kaffeesahne, Honig, Eier, mit Backpulver gemischtes Mehl und 1 TI Zimt in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät verrühren, auf ein backpapierbelegtes Backblech streichen. Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden, dicht an dicht auf dem Teig verteilen, mit 1 TI Zimt bestäuben und den Kuchen bei 200 Grad 30 min. backen.

Macht für den gesamten Kuchen 36,5 Tüte., d.h. bei 16 Stück 2,5/Portion und bei 20 Stücke 2/Portion.

## Apfel Eier Pfannkuchen 3 Ei o mehr M

glutenfrei

500 ml Milch+

250 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser,

1 Prise Meersalz+

Zucker,

3 Eigelb oder mehr, verrühren,

200 g Buchweizen+

100 g Reis+

100 g Amaranth alles fein mahlen, vermischen, unterrühren,

20-30 min ruhen lassen.

Wer mag , kann auch 0,5 Tl Zimt mit zugeben oder +

1 Tüte Vanillezucker

1 Apfel oder 2 Äpfel mit oder ohne Schale reiben + mit

einer Prise Salz

die steifgeschlagene Eiweiße vorsichtig drunter heben

Nur beim ersten, die Pfanne mit Butter/Margarine/Öl heiß machen, Teig braten/backen, warm stellen.

Geht natürlich auch mit nur Weizenmehl , schmeckt damit sehr gut

Hans60

Apfel Kuchen 1 Ei M

175 g Roggenmehl Type 1150

75 g Roggenbackschrot

1 1/2 Teelöffel Backpulver

50 g Honig, 2 Ei

1 Ei

85 g Butter oder Margarine

1/2 Zitrone, unbehandelt

1 Ei saure Sahne

4 mittelgroße Äpfel

Äpfel schalen und mit dem Saft einer halben Zitrone beträufeln, die restlichen und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone zu einem Teig verkneten, 30 min kalt stellen.

Eine Springform Ø 26 cm fetten und den Boden mit Teig die Äpfel darauf verteilen und

im Backofen bei 200°C etwa 40 min backen,

nach etwa 30 min den Kuchen mit Pergamentpapier abdecken.

Den Kuchen über Nacht durchziehen lassen.

E Herd 200°C/40 min  
Heißluft Herd 175°C/40 min  
Gas Stufe 3/40 min

## Apfel Kuchen 4 Ei

500 g Äpfel  
4 EL Rum  
125 g Kokosnuss geraspelt mittel  
250 g ungehärtete Margarine  
1 Tüte Bourbon Vanillezucker  
250 g Rohrohrzucker  
1 Prise Salz  
4 Eier  
150 g Roggenvollkorn gem 200 g Mehl  
1 Tüte Backpulver  
2 EL Back Kakao  
1 EL Zimt

1 a 26 cm Springform mit Tülle  
Backpapier dafür

### Zubereitung

Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden, mit Rum beträufeln und ziehen lassen.

Fett, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver, Salz, Kakao, Zimt + Kokosnuss mischen, über die Fett-Eimasse geben+ unterrühren.

Äpfel unterheben.

Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform mit Tülle füllen.

ODER

Teig in eine ausgefettete, mit Mehl bestäubte Napfkuchenform 2,5 l Inhalt füllen und

im vorgeheizten Backofen E-Herd: 200°C / Umluft: 175°C / Gas: Stufe 3  
ca. 75 min. backen.

In den kalten Backofen bei 160°C Umluft , ca 80 min backen.

Nadelprobe

ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestreuen , wer will.

Donnerstag, 15. Dezember 2005 Hans60



## Apfel Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 16 Stücke:

Für den Teig:

4 Eier,  
240 g Weizenvollkornmehl,  
120 g Weizenmehl,  
300 g Magerquark,  
2 gestrichene TL Backpulver,  
100 g gemahlene Haselnüsse,  
1 TL Süßstoff,  
1 TL Zimt,  
1/4 TL Kardamom,  
1 TL Sonnenblumenöl zum Einfetten

Für den Belag:

600 g Äpfel,  
150 g Naturjogurt,  
150 g Schmant,  
1 TL Süßstoff

Zubereitungszeit: etwa 60 Minuten

Eier trennen. Mehl, Quark, 2 Eigelbe, Backpulver, Haselnüsse und Gewürze zu einem Teig verkneten.

Den Teig auf dem eingefetteten Backblech ausrollen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, in Scheiben schneiden und den Teig damit belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Umluft 150 °C, Gas Stufe 3 etwa 15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit restliches Eigelb, Jogurt, Schmant und Süßstoff verquirlen. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Die Masse über die Äpfel verteilen und weitere 10 Minuten bei 160 °C Umluft 140 °C, Gas Stufe 2 backen.

### 1 Stück enthält:

199 Kilokalorien/  
833 Kilojoule  
8 g Eiweiß  
9 g Fett  
20 g Kohlenhydrate  
3 g Ballaststoffe

1,5 BE

### Apfel Kuchen Alter Art 1 Ei M

16 Stücke  
700 g Äpfel  
100 g Magerquark  
200 g Weizenmehl Type 1050  
1/2 TL Backpulver  
1 Ei ca. 50 g  
80 g Margarine  
100 g Schlagsahne  
60 g Fruchtzucker  
1/2 TL Süßstoff  
1/2 TL Zimt  
1 TL Margarine für die Form

Geben Sie alle für den Mürbeteig auf eine Arbeitsplatte, und verkneten Sie das Ganze. Anschließend wird der Teig kühl gestellt. Fetten Sie nun eine Springform leicht ein, und legen Sie sie mit dem Teig aus. Dann den Boden mit der Gabel einstechen. Danach werden die Äpfel geschält, entkernt und geachtet. Ritzen Sie die Oberfläche mehrmals mit dem Messer ein, und verteilen Sie die Äpfel gleichmäßig auf dem Boden. Zum Schluss den Magerquark mit dem Ei, der Sahne und dem Zimt gut durchrühren, je nach Geschmack mit Süßstoff abschmecken und über den Kuchen gießen. Bei 200 °C ca. 35 - 40 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Anstatt Fruchtzucker kann auch Haushaltszucker genommen werden.

Pro Stück ca. kcal 155 / 609 kJ

18 g KH - 2 g Ballastst. - 1,5 BE ca. - 7 g Fett - 3 g GFS - 3 g EUFS - 1 g MUFS - 27 mg Cholest. - 3 g Eiweiß

### Apfel Kuchen aus Germteig 3 Ei + 3 Eiweiß M

350 g Mehl oder Vollmehl  
60 g Zucker  
60 g Öl  
20 g Germ

1 Ei

250 ml Milch

Salz  
750 g Äpfel  
250 ml Wasser  
20 g Zucker  
Zitronenschale

Zimtrinde

### Für den Überguss 1

15 g Mehl

### 2 Dotter

125 ml Sauerrahm

### 2 Eiklar für den Schnee

50 g Zucker

### Für den Überguss 2

60 g Mandeln

60 g Zucker

### 3 Eiklar

Fett für die Form

Mehl für die Form

Germteig wie gewohnt zubereiten, gehen lassen, ausrollen und aufs befettete Blech legen. Die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und mit den Gewürzen und Wasser dünsten. Die Apfelspalten auf den Teig legen, nochmals kurz aufgehen lassen und vorbacken.

### Für den Überguss 1

Rahm, Dotter und Mehl versprudeln, mit dem mit Zucker ausgeschlagenen Schnee vermischen, über den vorgebackenen Kuchen streichen und fertig backen

Oder

### Für den Überguss 2

Schnee mit Zucker ausschlagen, die geriebenen Mandeln einheben, über den Kuchen streichen und fertig backen.

## Apfel Kuchen mit Quark 2 Ei M

100 g Quark

100 g Butter

100 g Honig

### 2 Eier

200 g Weizen Vollkornmehl

1 Tl. Backpulver

1 Prise Salz

1 Pck. Vanille Zucker

ger. Zitronenschale einer 1/2 Zitrone

75 g gehackte Walnüsse

750 g Äpfel

100 g Rosinen

50 g brauner Zucker

Zimt

Quark, Butter und Honig mit den Gewürzen cremig rühren, die Dotter zugeben.

Mehl, Backpulver und Walnüsse vermischen, unter den Teig rühren.

Eischnee unterheben.

2/3 des Teiges in eine gefettete, bemehlte Springform füllen.

Blättrig geschnittene Äpfel, mit etwas Zimt, Rosinen und braunen Zucker vermischen, und auf den Teig verteilen.

Den Rest des Teiges darüber verteilen.

Im vorgeheiztem Backrohr 175 Grad/ca 45 50 Min. backen.

Grete

## Apfel Mohnkuchen 4 Ei

mit Diabetiker - Süße zubereitet

Zutaten für 12 Portionen

### 4 Eier, getrennt

100 g Süßstoff Diabetiker-Süße

100 g Mehl Vollkornmehl

120 g Mohn, gemahlen

2 große Äpfel

1 Zitronen - Schale und Saft

Zimt

Vanillezucker

1 TL Backpulver

## Zubereitung

Eiklar zu Schnee schlagen. Dotter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Äpfel grob reiben und mit Zitronenschale, Zitronensaft und Zimt abschmecken. Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit Mohn, Äpfeln und Schnee unter die Dottermasse heben. Auf ein Blech geben und bei 180 Grad ca. 40 - 45 Minuten backen.

## Apfel Napf Kuchen

### Dinkelvollkornmehl

Zutaten :

500 g Dinkelvollkornmehl  
250 ml Orangensaft; oder - Buttermilch  
1/2 Würfel Hefe  
100 g Butter  
100 g Wildblütenhonig  
1 Tl. Vanillepulver  
1/2 Tl. Meersalz  
150 g Äpfel; kleingewürfelt  
50 g Walnüsse oder Mandeln gehackt  
Fett; für die Form

### Zubereitung :

Mehl in eine Schüssel geben, Hefe darin zerbröseln, die nicht zu kalte Flüssigkeit zugeben, kurze Zeit stehen lassen und dann zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. Die anderen Zutaten unterheben. An einem warmen Ort zugedeckt stehen lassen.

Nach einer Stunde den Teig nochmals durcharbeiten und in eine gefettete Napfkuchenform geben. Nochmals kurz gehen lassen.

[Im vorgeheizten Backofen bei Mittelhitze ca. 40 bis 50 Minuten backen.](#)

Auf einem Gitter auskühlen lassen.

## Apfel Nuss Kuchen M

200 g Vollkornmehl  
120 g Butter oder Margarine

2 El. Sauerrahm 10% Fett

1 Spur Salz  
1 El. Vollrohrzucker  
100 g Geriebene Haselnüsse  
100 g Honig

100 ml Süße Sahne

5 Delicious Äpfel ca. 600 g  
2 El. Haselnussblättchen

### Zubereitung

Für die Familie Vollwertrezept Nüsse und Äpfel gibt es jetzt aus neuer Ernte. Frische Haselnüsse sollten Sie im Ganzen rösten und dann erst mahlen. Bei Äpfeln sollten Sie Sorten bevorzugen, die nicht braun werden, z.B. Delicious. Mehl mit Butterflöckchen, Sauerrahm, Salz und Zucker zu einem geschmeidigen Teig verkneten, am besten über Nacht im Gemüsefach des Kühlschranks ruhen lassen. Dann die Springform einfetten. Den Teig ausrollen und die Form damit auslegen, einen kleinen Rand hochziehen und den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett behutsam rösten, bis sie duften. Mit Sahne und Honig mischen. Die Äpfel schälen und halbieren, das Kerngehäuse entfernen, die Hälften auf der Oberseite parallel einschneiden. Die Nussmasse auf dem Boden verteilen, die Apfelhälften mit der Schnittfläche nach unten darauf legen rundherum eine Reihe und in die Mitte die letzte Hälfte.

Den Ofen auf 200 Grad Gas Stufe 3 vorheizen. Den Kuchen auf der unteren Schiene etwa 40 min backen, bis die Äpfel gar sind. Nach Wunsch mit gerösteten Haselnussblättchen bestreuen.

### Tipp

Der Kuchen schmeckt auch ohne Obst. Verdoppeln Sie die Nussfüllung, und backen Sie den Kuchen in einer rechteckigen Form. Schneiden Sie ihn in Streifen als Kleingebäck.

## Apfel Schmant Kuchen 2 Ei M

Zutaten für 14 Stücke:

### Für den Teig:

150 g Magerquark,  
60 g Fruchtzucker,  
1 Prise Salz,  
75 ml Sonnenblumenöl,  
300 g Weizenmehl Type 1050,  
1 Päckchen Backpulver,  
1/2 TL Sonnenblumenöl zum Einfetten

### Für die Füllung:

700 g Äpfel,  
1 EL Zitronensaft,

2 Eier,

150 g saure Sahne,

200 g Schmant,

1 TL Süßstoff,  
1 TL Zimt

Zubereitungszeit: etwa 90 Minuten

Quark, Fruchtzucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgerätes verrühren. Das Öl nach und nach zugeben und verrühren. Mehl und Backpulver mischen, die Hälfte über die Quarkmasse sieben und mit den Quirlen des Handrührgerätes unterrühren. Die zweite Hälfte des Mehls mit den Knethaken unterarbeiten, bis der Teig glatt ist.

Den Teig zu einer Kugel formen, in der Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Backblech mit Öl bepinseln, den Teig dünn ausrollen und das Blech damit belegen.

Äpfel waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Den Teigboden mit den Apfelschnitzen belegen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft 180 °C, Gas Stufe 3 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Eier trennen. Sahne, Schmant, Süßstoff, Zimt und Eigelb verrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Schmantmasse heben.

Nach 20 Minuten Backzeit die Masse auf die Äpfel streichen und noch weitere 10 bis 15 Minuten backen.

**1 Stück enthält:**

236 Kilokalorien/  
988 Kilojoule  
5 g Eiweiß  
12 g Fett  
26 g Kohlenhydrate davon 4 g Fruchtzucker  
2 g Ballaststoffe 12 BE

**Apfel Streusel Kuchen 1 Ei**

Für 14 Stücke  
250 Butter oder Diätmargarine  
3 Stück Schneekoppe Zwieback  
200 g feines Weizenvollkornmehl  
250 g Weizenmehl  
50 g gemahlene Mandeln  
1 Päckchen Backpulver

150 g Schneekoppe Fruchtzucker  
1/2 TL Schneekoppe flüssige Süßkraft  
1 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone  
1 Prise Schneekoppe Meersalz mit Jod und Fluor  
2 TL Zimtpulver,

### 1 Ei

750 g Apfel,  
2-3 EL Zitronensaft  
1 EL Mandelstifte  
50 g Schneekoppe Aprikosenkonfitüre zum Bestreichen

Zubereitungszeit 90 Minuten

1. Fett schmelzen und etwas abkühlen lassen. Zwieback fein zerkrümeln. Beide Mehlsorten, Mandeln, Backpulver, Fruchtzucker, flüssige Süßkraft, Zitronenschale, Salz und Zimt mischen. Flüssiges Fett und Ei dazugeben und die Zutaten zu Streuseln verarbeiten.

2. Eine Springform 28 Zentimeter Durchmesser mit Backpapier auslegen. Ofen auf 200 °C Umluft 175 °C, Gas Stufe 3 vorheizen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und die Viertel in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

3. Die Hälfte der Krümel in die Form drücken. Mit den Zwiebackbröseln bestreuen. Äpfel, die restlichen Streusel und die Mandelstifte darüber streuen. Etwa 45 Minuten backen. Konfitüre mit 4 Esslöffeln Wasser aufkochen und den Kuchen damit bestreichen.

### Pro Stück

1480/354 kJ/kcal  
5 g Eiweiß  
18 g Fett  
38 g Kohlenhydrate  
4 g Ballaststoffe  
3,5 BE

Verwenden Sie für diesen Kuchen eine säuerlich Apfelsorte. Gut eignet sich z. B. Boskop.

### Apfel Walnuss Kuchen 4 Ei M

200 g ungehärtete Margarine / Butter  
abgeriebene Schale einer kleinen Zitrone  
3 TL flüssigen Süßstoff = 200 g Zucker

### 4 Ei



0,25 TI Vanille Pulver  
1 Prise Salz

4 Ei Milch ca

230 g Roggenvollkorn gem.  
1 TI Weinsteinbackpulver  
20 g Ingwer fein gewiegt

100 g Walnüsse grob bis fein gehackt

200 g Apfel  
den Saft der Zitrone

24 cm Königskuchenbackform  
Backpapier dafür

Kleine Zitrone Schale abreiben, + entsaften.  
1 Apfel schälen, entkernen, mit einem Gurkenhobel in dünne Scheiben, +  
mit dem Zitronensaft beträufeln.

Margarine mit abgeriebener Zitronenschale, Süßstoff, Eier + ca 2 Ei Milch  
schaumig rühren, habe dieses mal die Küchenmaschine genommen.  
Roggenvollkorn gem + mit Backpulver, Salz + Vanille Pulver vermischt, +  
zu gegeben, ebenso den feingewiegt Ingwer, wer es nicht stückig ha-  
ben will, dann eben gerieben, evtl noch Milch begeben.

$\frac{3}{4}$  der Äpfel und Nüsse zu den Teig geben, + verrühren lassen.

In die mit Backpapier ausgelegte Backform geben, glatt streichen.

Übrige Äpfel und Nüsse auf den Teig streuen.

In den kalten Backofen bei 150°C Umluft ca 70 min backen.

Nadelprobe

Freitag, 30. Dezember 2005 Hans60

nun das Originalrezept

Apfel Walnuss Gugelhupf 4 Ei M

für Diabetiker geeignet

75 g Walnusskerne  
200 g geschälte Äpfel  
1-2 Ei Zitronensaft  
200 g Butter oder Margarine  
75 g Diabetikersüße

4 Eier,

300 g Mehl,

2 EI Milch,

abgeriebene Schale einer ½ Zitrone

½ Fl. Butter-Vanille-Aroma

2 TI Backpulver

Walnüsse grob hacken.

Apfel vierteln oder achteln, in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Weiches Fett und Diabetiker-Süße, und Dotter, Vanillezucker, cremig rühren.

Milch Zitronenschale und Butter -Vanille-Aroma unterrühren.

Dann Mehl und Backpulver mischen und darauf sieben und kurz unterrühren, sowie auch Milch und denn Eischnee.

¾ der Äpfel und Nüsse unter den Teig heben.

Den Teig in eine gefettete mit Paniermehl ausgestreute Form geben, glatt streichen.

Übrige Äpfel und Nüsse auf den Teig streuen und

im vorgeheizten Backofen bei 175°C/50-60 Min. backen.

Apfel Eier Kuchen 3 Ei M

Glutenfrei

1/2 l Milch+

1/4 l kohlenzureichendes Mineralwasser,

1 Prise Meersalz+ Zucker,

3 Eigelb oder mehr, verrühren,

200 g Buchweizen+

100 g Reis+

100 g Amaranth alles fein mahlen, vermischen, unterrühren,

20-30 min ruhen lassen.

Geriebene Äpfel +

Steifgeschlagene Eiweiße vorsichtig unter ziehen

Nur beim ersten, die Pfanne mit Butter/Margarine/Öl heiß machen, Teig braten/backen, warm stellen.

Apfel Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 16 Stücke:

Für den Teig:

4 Eier,

240 g Weizenvollkornmehl,

120 g Weizenmehl,

300 g Magerquark,

2 gestrichene TL Backpulver,

100 g gemahlene Haselnüsse,

1 TL Süßstoff,

1 TL Zimt,

1/4 TL Kardamom,

1 TL Sonnenblumenöl zum Einfetten

Für den Belag:

600 g Äpfel,

150 g Naturjogurt,

150 g Schmant,

1 TL Süßstoff

Zubereitungszeit: etwa 60 Minuten

Eier trennen. Mehl, Quark, 2 Eigelbe, Backpulver, Haselnüsse und Gewürze zu einem Teig verkneten.

Den Teig auf dem eingefetteten Backblech ausrollen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, in Scheiben schneiden und den Teig damit belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Umluft 150 °C, Gas Stufe 3 etwa 15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit restliches Eigelb, Jogurt, Schmant und Süßstoff verquirlen. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Die Masse über die Äpfel verteilen und weitere 10 Minuten bei 160 °C Umluft 140 °C, Gas Stufe 2 backen.

1 Stück enthält:

199 Kilokalorien/

833 Kilojoule

8 g Eiweiß

9 g Fett

20 g Kohlenhydrate

3 g Ballaststoffe  
1,5 BE

## Apfelkuchen mit gedünsteten Äpfel M

Bei 12 Stücken etwa 915 kJ / 215 kcal

3 g Eiweiß., 13 g Fett., 23 g Kohlehydrate + 3 g Ballaststoffe pro Stück

Vorbereitungszeit einschließlich Ruhezeiten : 50 min

Backzeit: etwa 30 min

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

120 g Weizenvollmehl zuerst mit  
50 g Butter verrühren dann mit  
50 g Honig +  
70 g dicke saure Sahne/Schmant vermengen

♥ Den Teig etwa 30 min kalt stellen

### Für die Füllung:

500 g säuerliche Äpfel, z. B. Boskop, vorbereitet gewogen, in Scheibchen schneiden + 5 -10 min bei schwacher Hitze in der  
50 g Butter dünsten +  
8 ung. getr. kleingeschnittene Feigen in die noch heiße Masse mischen.  
Diese dann etwas abkühlen lassen.

Die Pfanne einfetten.

Den Teig in der Pfanne verteilen, gut andrücken + einen Rand bilden.  
+ den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Die Äpfel darauf verteilen

70 g dicke saure Sahne +  
50 g Honig mit  
60 g gem Mandeln verrühren + über die Apfelmasse geben

den Kuchen zugedeckt auf Stufe 1 ½ , in etwa 30 min von unten braun backen.

Kuchen in der Pfanne 20-30 min abkühlen lassen, bei geöffneten Deckel,  
+ vorsichtig rausnehmen

## Apfel Vollkornkuchen Buttermilch 3 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

1 kg Mehl Weizenvollkornmehl

1 Liter Buttermilch

3 Eier

1 Prise Salz

Aroma

2 Tüte/n Backpulver

200 g Haselnüsse, gehackt

200 g Rosinen

200 g Zucker, brauner

10 Äpfel

6 EL Sesam zum Bestreuen

Alle Zutaten miteinander verrühren und zum Schluss werden die Apfelstücke untergehoben. Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit und in größere Stücke geschnitten ca. 2-3 cm.

Auf ein großes, gefettetes Backblech geben, am besten mit erhöhtem Rand.

Mit Sesam oder Haferflocken bestreuen und dann bei 180 Grad im Ofen ca. 50 Min. backen.

Lecker und fast ohne Fett.

Für eine Springform würde ich die Zutatenmengen halbieren.

Bei Mittelhitze ca. 50 Minuten backen.

8.5.02 Kessichen

CK

## Apfel Vollkornpfannkuchen 4 Ei M

Eierkuchen

Zutaten für 16 Portionen

250 g Mehl Weizenvollkornmehl

4 Eier

1 Prise Salz

½ Liter Milch

Öl zum Braten

1 Äpfel

## Zubereitung

Mehl, Eier, Salz und Milch verrühren.

Öl in der Pfanne erhitzen und je Pfanne einen großen oder mehrere kleine Pfannkuchen backen. Den Teig Portionsweise - nicht zu dick - in die Pfanne geben. Mit kleingeschnittenen Apfelstückchen belegen. Nach einiger Zeit die Pfannkuchen wenden.

Goldbraun und möglichst heiß mit Ahornsirup servieren.

Statt Äpfel kann man auch wunderbar Blaubeeren oder Bananenscheiben nehmen das finden Kinder besonders toll. Oder man backt die Pfannkuchen natur und reicht Apfelmus oder Pflaumenmus dazu. Lecker ist auch die herzhafte Variante mit Speck und /oder Käse.

14.5.02 Third CK

Buchweizen Kuchen mit Äpfel 2 Ei M

Bei 12 Stücken etwa 800 kj / 190 kcal

2 g Eiweiß., 10 g Fett., 21 g Kohlehydrate +1 g Ballaststoffe pro Stück

Vorbereitungszeit einschließlich Ruhezeiten : 40 min

Backzeit: etwa 30 min

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

115 g Buchweizen gem mit  
55 g Butter verrühren + dann  
50 g Honig +  
50 g dicke saure Sahne/ Schmant siehe Tipp +  
1 El Zitronensaft gründlich vermengen

♥ Den Teig etwa 20 min kalt stellen

## für die Füllung

100 g dicke saure Sahne mit  
50 g Honig +  
2 Eigelbe +  
¼ T Zimt +  
50 g gem Mandeln verrühren

2 Eiweiße

steifschlagen + unterziehen

500 g Saure Äpfel

Feinraspeln + vorsichtig unterheben

den Kuchen zugedeckt auf Stufe 1 ½ , in etwa 30 min von unten braun backen.

Kuchen in der Pfanne 20-30 min abkühlen lassen, bei geöffneten Deckel, vorsichtig rausnehmen

### Tipp

Schmant ist dicke saure Sahne mit 24 % Fettgehalt. Wenn Sie Schmant nicht bekommen, können Sie ihn bei sämtlichen Füllungen durch Creme fraiche 30 - 40 % Fettgehalt + bei der Zubereitung eines Teiges durch normale saure Sahne mindestens 10 % Fettgehalt ersetzen.

### Dattel Apfel Kuchen 2 Ei M

1 Kuchen

200 g Mehl; Typ 1050

100 g Vollkornmehl

200 g Margarine

100 g Zucker

1 Ei

1 Prise/n ; Salz

150 g Getrocknete Datteln

4 Äpfel

250 g Quark

1 Ei

1 Pack. Vanille Zucker

2 El. Zucker

Margarine zum Einfetten

Datteln entkernen, klein schneiden und in wenig Wasser ca. 10 Min. weich kochen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Äpfel in Scheiben schneiden. Bei den Datteln ca. 5 Min. mit dünsten. Erkalten lassen. Margarine cremig rühren, einen Teil des Zuckers, das Ei und restlichen Zucker einrühren.

Salz und Mehl zugeben, einen glatten Teig herstellen.

Springform einfetten, Teig hineingeben, an Boden und Rand festdrücken. Quark mit Ei, Zucker und Vanille Zucker gut

durchrühren. Die Hälfte der Quarkmasse auf den Teig geben.

Gedünstetes Obst darauf geben und mit der restlichen Quarkmasse bedecken.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 45 - 60 Min. backen

## Gedeckter Apfel Kuchen

6-8 Personen

500 g Äpfel, geschält, entkernt und; ca. In Spalten geschnitten  
1 El Honig oder Agavendicksaft  
250 g Dinkelmehl Type 1050  
1 Teel. Weinsteinbackpulver  
5 El Vollrohrzucker oder Agavendicksaft  
6 El Reisdink oder 1/3 Sahne, 2/3 Wasser  
100 g Butter oder  
Margarine  
1 Prise Meer- oder Natursalz

1 Äpfel und Honig mit einem Esslöffel Butter oder Margarine und etwas Wasser andünsten. Wer mag und es verträgt, kann noch etwas Zimt zufügen. 2 Mehl, Backpulver, Zucker, Reisdink, flüssige Butter und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Die eine Hälfte des Teiges in der gefetteten Springform und am Rand ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Den restlichen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und als Decke auf die Füllung legen. Bei 180-200°C etwa 30 Minuten backen.

Zubereitungsdauer:

1 Stunde

**Pro Portion:** kJ: 1505, kcal: 359, E: 6 g, F: 16 g, KH: 46 g, Ba: 5 g, Chol: 44 mg

## Gedeckter Apfel Kuchen 2 Ei + 1 Eigelb M

350 g Weizenvollkornmehl  
150 g Butter  
75 g Honig

2 Eier



2 gestrichene TL Backpulver  
das Abgeriebene einer halben ungespritzten Zitronenschale  
1 Prise Vollmeersalz

#### Für die Füllung:

1 1/2 - 2 kg säuerliche Äpfel  
50 g Honig  
50 g Rosinen  
1 TL Zitronensaft  
1/2 TL gemahlener Zimt

#### Zum Bestreichen:

1/2 Eigelb

1 EL Milch

Das möglichst frisch gemahlene Mehl mit Backpulver, dem Abgeriebenen der Zitronenschale und

1 Prise Salz mischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken, Eier und Honig darin mit etwas Mehl zu einem dicken Brei verrühren. Die in feine Scheiben geschnittene Butter darüber geben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig eine halbe Stunde kühl stellen.

Die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Äpfel in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den gewaschenen Rosinen in ganz wenig Wasser im geschlossenen Topf etwa 10 Minuten auf kleiner Flamme dünsten. Dann auf einem Sieb gut abtropfen und abkühlen lassen. Danach die Apfelstücke in einer Schüssel mit Honig, Zitronensaft und Zimt gut vermischen.

Die Hälfte des Teiges auf dem Boden einer gefetteten Springform ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen, dann

bei 180°C 15 -20 Minuten backen.

Danach ein paar Minuten abkühlen lassen.

Von einem Teil des übrigen Teiges eine Platte in der Größe der Springform ausrollen. Den restlichen Teil zu fingerdicken Rollen formen, diese an den Rand des vorgebackenen Bodens legen und etwa 3 cm hoch drücken. Apfelmasse einfüllen, Teigplatte darauf legen, Teigränder andrücken.

Eigelb und Milch verquirlen, die Teigplatte damit bestreichen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Kuchen

bei 180° C etwa 25 Minuten fertig backen.

## Geriebener Teig mit Apfel 3 Ei M

1 Rezept

300 g Mehl; evtl. Typ 1050

150 g Butter

4 El. Kaltes Wasser

### Für DEN BELAG

2 Kilo Äpfel

### RAHMGUSS

3 Eier

200 ml Milch

100 ml Rahm

50 g Rahmquark

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 min 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 darüberstreuen.

Äpfel schälen und in Scheiben schneiden, flach oder schuppenförmig auf den Teig legen. Mit Honig bestreichen oder Zucker und Zimt darüberstreuen. Den Kuchen in den auf

180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 20 min backen.

### Variante mit Guss

Eier gut verklopfen. Die restlichen Zutaten dazumischen und über den Apfel Kuchen geben. Weitere 10 min backen lassen.

## Gersten Haferkuchen mit Äpfel 1 Ei M

Bei 12 Stücken etwa 1000 kj / 240 kcal

4 g Eiweiß., 14 g Fett., 24 g Kohlehydrate + 2 g Ballaststoffe pro Stück

Vorbereitungszeit : etwa 20 min

Ruhezeiten : 20-30 min

Backzeit: etwa 40-45 min

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

50 g Gerste +  
50 g Hafer +  
½ TL Anis in einer trockenen Pfanne bei schwacher Hitze leicht rösten  
abkühlen lassen + mit  
100 g Weizen fein mahlen

Pfanne einfetten

100 g Butter mit  
100 g Honig schaumig schlagen +  
60 g dicke saure Sahne + Mehl +  
100 ccm kaltes kohlenensäurehaltiges Mineralwasser dazu + alles schnell  
verrühren.

¾ des Teiges in der Pfanne verstreichen, am Rand hochziehen +  
etwa 20 min quellen lassen

für den Belag :

400 g säuerliche + vorbereitet + kleingeschnittene Äpfel auf den Teig  
verteilen.

Den restlichen Teig mit  
40 g dicke saure Sahne +  
20 g Honig +  
1 Ei verrühren +  
80 g Walnüsse feingehackt unterrühren. Die Masse über die Äpfel strei-  
chen

Den Kuchen auf Stufe 1 ½ zugedeckt in etwa 30 min von unten braun ba-  
cken

Die Pfanne von der Kochstelle nehmen + den Teig in etwa 20 - 30 min bei  
geöffneten Deckel sich verfestigen lassen + herausstürzen.

## Hefekuchen mit geriebenen Äpfeln

Bei 12 Stückchen etwa 1250 kj /300 kcal

Pro Stück etwa , 6 g E., 11 g F., 45 g K., 6 g Ballaststoffe

Vorbereitungszeit: etwa 50-60 min

Ruhezeiten : 40-60 min

Backzeit: etwa 30 min

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

250 g getrocknete ungeschwefelte kleingeschnittene Feigen

450 g säuerliche vorbereitet gewogen Äpfel um das Gehäuse, fein reiben

20 - 25 g fr. Hefe in der Apfelmasse auflösen +

1 El Weinbrand/ Zitronensaft, dazu geben auch die Feigen.

100 g weiche Butter mit

120 g Honig +

abgeriebene Schale von 1 unb. Zitrone +

1 Pr. Meersalz +

je 1 gute Msp Zimtpulver, gem Nelken, gem Ingwer

+ gem Kardamom schaumig rühren

150 g Gerstenmehl +

150 g Weizenvollmehl +

80 g Sonnenblumenkerne + Hefe- Apfelmasse gründlich unterrühren.

Pfanne einfetten.

Den Teig in die Pfanne geben, mit einem feuchten Teigschaber glatt streichen,.

den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 45 - 60 min gehen lassen,.

Den Hefekuchen auf Stufe 1 ½ zugedeckt in etwa 30 min von unten braun backen.

Die Pfanne von der Kochstelle nehmen + den Teig in etwa 20 - 30 min bei geöffneten Deckel sich verfestigen lassen, Anschließend den Kuchen vorsichtig herausnehmen auf ein Kuchengitter auskühlen lassen.

Nach dem Erkalten den Kuchen in Alufolie wickeln + vor dem Anschneiden an einem kühlen Ort ruhen lassen. Er bleibt etwa 1 Woche frisch.

## Schneller Apfel Kuchen

Bei 12 Stücken etwa 575 kj / 135 kcal

Pro Stück etwa , 2 g E., 6 g F., 19 g K., 2 g Ballaststoffe

Vorbereitungszeit: 30 min

Backzeit: etwa 20-25 min

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

100 g Weizenvollmehl

40 g Haselnüsse nach belieben , gem

40 g Butter

50 g Honig

abger. Schale von ½ unb. Zitrone

etwa ¼ TL Zimtpulver                      alles zu einer krümeligen Masse verarbeiten  
+ 10 min kalt stellen.

Pfanne einfetten

Den Teig in der Pfanne verteilen

1 säuerlicher feingeriebener Apfel ca 150 g + mit den Teig vermengen

für den Belag:

etwa 600 g Äpfel in achteil schneiden + mit

1 - 2 EL unb. Korinthen auf den Teig verteilen

Den Kuchen zugedeckt auf Stufe 1 1/2 in etwa 30 min von unten braun backen.

In der Pfanne 20 -30 min abkühlen lassen, heraus nehmen + auskühlen lassen

## Variante

Anstelle von ger. Apfel 60 ccm Rotwein mit dem Teig verarbeiten. Der Kuchen wird knuspriger.

## Versunkener Apfel Kuchen 4 Ei

aromatischer Vollkornkuchen

Zutaten für 4 Portionen

250 g Butter

250 g Puderzucker

### 4 Eier

300 g Mehl Vollmehl, Dinkel oder Weizen

100 g Haselnüsse oder Walnüsse, gerieben

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

etwas Lebkuchengewürz

1 EL Rum

5 große Äpfel

2 EL Zitronensaft

Puderzucker, zum Bestreuen

### Zubereitung

Weiche Butter mit Zucker und einer Prise Salz schaumig rühren. Die Eier einzeln dazurühren. Das mit Backpulver und den Nüssen vermischte Mehl rasch unterrühren. Nach Wunsch noch etwas Lebkuchengewürz und Rum dazugeben. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die gewölbte Seite mit den Zinken einer Gabel einkerben und Zitronensaft darüber träufeln. Den Backofen auf 190°C vorheizen. Eine Springform von 26 cm Durchmesser buttern und bemehlen. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Die Apfelviertel von außen nach innen darauf verteilen und leicht in den Teig drücken. Den Kuchen ca. 60 Min. backen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

20.11.02 Traude

CK

### Versunkener Apfel Kuchen M

Ca 12 Stück etwa 920 kJ / 220 kcal,

4 g E., 12 g F., 23 g K., 3 g Ballaststoffe pro Stück

Vorbereitungszeit: etwa 20 min

Ruhezeiten : 40 min

Backzeit: etwa 30 min

Zutaten für eine Pfanne von 24 cm Ø

15 g fr. Hefe in

150 g Zw. Jogurt auflösen.

80 g warme Butter +

80 - 90 g Honig +

1 Pr. Meersalz +

¼ TI gem Vanille +

100 g gem Mandeln schaumig rühren.

200 g Weizenvollmehl + den Hefejogurt darüber verteilen + alles gut verrühren.

Den Teig in der Pfanne glatt streichen.

3- 4 säuerliche geschälte, entkernte + geviertelte Äpfel, dann mit der flachen Seite nach unten auf den Teig verteilen + leicht eindrücken.

den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 40 min gehen lassen, er entfaltet sich dann richtig beim Backen.

Den Hefekuchen auf Stufe 1 ½ zugedeckt in etwa 30 min von unten braun backen.

Die Pfanne von der Kochstelle nehmen + den Teig in etwa 20 - 30 min bei geöffneten Deckel sich verfestigen lassen, Anschließend den Kuchen vorsichtig herausnehmen auf ein Kuchengitter auskühlen lassen.

## Vollkorn Apfel Kuchen 6 Ei

Zutaten für 20 Stücke:

350 g Weizenvollkornmehl  
1 1/2 Päckchen Backpulver  
250 g Zucker  
2 Päckchen Vanille Zucker  
1-2 TL Zimt  
6 Eier Gr. M  
1/4 l Öl  
60 g Walnüsse oder Mandeln  
3 große säuerliche Äpfel  
Fett und Paniermehl für die Form  
ca. 1 EL Puderzucker  
zum Verzieren

### Zubereitung:

1. Mehl und Backpulver mischen. Zucker, Vanille Zucker, Zimt, Eier und Öl zugeben und kurz verrühren.

2. Walnüsse grob hacken. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und dann in kleine Würfel schneiden.

Nüsse und Apfelwürfel unter den Teig heben. Springform mit Rohrbodeneinsatz 26 cm 8 fetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Teig einfüllen und glatt streichen.

3. Im heißen Backofen E-Herd: 175° C / Umluft: 150° C / Gas: Stufe 2 ca. 1 Stunde backen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Dazu: schmeckt geschlagene Sahne.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std.

### Hinweis M

Das M in den Titelleisten , bedeutet nur,

das sich im Rezept ,

Kuh Milch Produkte, befinden

Mit freundlichen Grüßen

Hans, Freitag, 6. Januar 2006

### Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben,  
wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzah-  
lenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.  
Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis ,  
erst Inhaltsverzeichnis, dann Index,  
mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren.  
Dann speichern, O K.

Zusammen gestellt [www.hans-joachim60.de](http://www.hans-joachim60.de) Freitag, 6. Januar 2006