

Es geht nichts über Apfelkuchen!

Entdecken Sie unsere **neuen Rezepte**
rund um das gesunde Lieblingsobst



Apfelstrudel-Kuchen

Hier dürfen auch die Genießer
naschen, die es nicht so üppig mögen.
Dank des Strudelteigs halten sich
die Kalorien in Grenzen



Gefüllte Apfelbällchen

Süßes Fingerfood: Der Zimtzucker gibt dieser köstlichen Krapfen-Variante eine ganz besondere Note

Rübli-Apfel-Kuchen mit Nüssen

Mit aromatischen Äpfeln und Pekannüssen wird der klassische Möhrenkuchen zum Highlight





Apfelstrudel-Kuchen

Für 12 Stücke:

- 500 g Magerquark • 1 kg säuerliche Äpfel • Saft von ½ Zitrone • 80 g Zucker
- 2 EL Mehl • 50 g Semmelbrösel
- 1 Eigelb • ½ TL gemahlener Zimt
- 100 g getrocknete Cranberrys
- 1 Packung Strudelteig (250 g, Kühlregal)
- 50 g zerlassene Butter
- 2 EL brauner Zucker • 1 TL Puderzucker

1. Quark in einem mit Küchenpapier ausgelegten Sieb abtropfen lassen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, würfeln.
2. Mit Zitronensaft mischen. Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Eine Springform (Ø 26 cm) fetten. Quark, Zucker, Mehl, Semmelbrösel, Eigelb und Zimt verrühren. Äpfel und Cranberrys untermischen. ¼ der Teigblätter versetzt in die Form legen, sodass der Teig über den Rand hinausragt. Mit etwas Butter bestreichen. Die Hälfte der Apfelmasse darauf verteilen. ¼ der Teigblätter einschichten und mit Butter bepinseln. Restliche Apfelmasse einfüllen, glatt streichen. Überstehenden Teigrand darüberklappen. Mit den restlichen Teigblättern wellenartig bedecken, dabei 1 Teigblatt beiseitelegen. Den Kuchen mit Butter bestreichen und mit braunem Zucker bestreuen. Im unteren Ofendrittel ca. 1 Std. backen. 1 Std. abkühlen lassen.
4. Die Ofentemperatur auf 180 Grad reduzieren. Übriges Teigblatt mit Butter bestreichen, in 2 cm breite Streifen schneiden. Diese rosenförmig eindrehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. 10–12 Min backen. Teigrosen mit Puderzucker bestäuben und vor dem Servieren auf dem Kuchen verteilen.

Zubereitung: ca. 1 Std.

Pro Stück: ca. 270 kcal,
5 g F, 45 g KH, 7 g E



Gefüllte Apfelbällchen

Für 12 Stück:

- 330 g Mehl • 275 g Zucker • 2 TL Trockenhefe • 125 ml Cidre • 1½ TL Vanillepaste • 4 Eigelb • 50 g weiche Butter • 60 g Crème double • 3 Äpfel
- 160 ml Apfelsaft • 1½ TL gemahlener Zimt • 1 Msp. geriebene Muskatnuss
- 3 EL Zitronensaft
- 2 TL Speisestärke • 1½ l Rapsöl

1. Mehl mit 75 g Zucker und Hefe mischen. Cidre mit 1 TL Vanillepaste erwärmen, zur Mehlmischung geben. Eigelbe zufügen. Ca. 3 Min. mit dem Handrührgerät verkneten. Butter und Crème zugeben. 3 Min. kneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.
2. Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in 5 mm große Würfel schneiden. 100 ml Apfelsaft mit 50 g Zucker, ½ TL Zimt, ½ TL Vanillepaste und Muskat aufkochen. Apfelwürfel und Zitronensaft zugeben. Ca. 2 Min. köcheln. 60 ml Apfelsaft mit Stärke mischen und unterrühren. Aufkochen, auskühlen lassen.
3. Teig auf bemehlter Fläche ca. 1½ cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecker (Ø 6 cm) 12 Kreise ausschneiden. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen. 150 g Zucker und 1 TL Zimt mischen. Öl in einem Topf auf 160 Grad erhitzen. 4 Teigkreise darin 2–3 Min. backen. Wendeln und in ca. 2 Min. fertig backen. Herausheben, abtropfen lassen und im Zimtzucker wenden. So alle Teigkreise verarbeiten.
4. Die Apfelfüllung durchrühren. Mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle seitlich in die Bällchen spritzen.

Zubereitung: ca. 1¼ Std.

Pro Stück: ca. 405 kcal,
21 g F, 50 g KH, 5 g E



Rübli-Apfel-Kuchen mit Nüssen

Für 12 Stücke:

- 2 Möhren • 4 rote Bio-Äpfel
- 250 g Mehl • 2 TL Backpulver
- 200 g Zucker • 1 Prise Salz • 4 Eier
- 200 ml neutrales Öl
- 150 g Pekannusskerne
- 50 g Aprikosenkonfitüre
- 80 g Puderzucker • 3 TL Zitronensaft

1. Die Möhren schälen. 1 Apfel schälen und entkernen. Beides grob raspeln. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Butter fetten.
2. Mehl mit Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Eier, Öl sowie die Möhren- und Apfeleraspel dazugeben. Alles rasch zu einem Teig verrühren. 50 g Pekannüsse grob hacken und untermischen. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen.
3. Übrige 3 Äpfel halbieren und die Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel in schmale Spalten schneiden. Den Kuchen dachziegelartig damit belegen. Im Ofen 35–40 Min. backen. Auskühlen lassen.
4. Die Konfitüre unter Rühren aufkochen. Den Kuchen damit bestreichen. 50 g Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren und diesen über den Kuchen sprenkeln.
5. Übrige 100 g Pekannüsse in einer Pfanne anrösten, bis sie zu duften beginnen. Mit restlichen 30 g Puderzucker bestreuen und karamellisieren. Auf einem mit Backpapier belegten Teller abkühlen lassen. Den Kuchen mit den Nüssen bestreuen und zum Servieren in Stücke schneiden.
Zubereitung: ca. 1¼ Std.
Pro Stück: ca. 460 kcal,
27 g F, 48 g KH, 6 g E