

Willkommen im Apfelparadies!

Als Tarte, mit Streuseln oder vom Blech – bei **Apfelkuchen** sind alle schnell bei Tisch



Tarte mit Apfelrosen

Eine zauberhafte Idee: Dünne Apfelspalten zu hübschen Röschen zusammendrehen und den Kuchen damit belegen



Apfel-Marzipan-Blechkuchen

Süßen Schnitten vom Blech mit saftigen Äpfeln und getrockneten Cranberrys – da greift jeder gerne zu!

Apfel-Streuselkuchen

Mit fruchtiger Füllung und knusprigen Krümeln ein echter Klassiker, den Groß und Klein lieben!





Tarte mit Apfelrosen

Für 12 Stücke:

- FÜR DEN TEIG:** • 250 g Mehl • 2 Eigelb
 • 175 g Butter und für die Form • Salz
 • 100 g Zucker • 1 EL Vanillezucker
FÜR DEN BELAG: • 1 l Milch • 8 Eigelb
 • Mark von 1 Vanilleschote • 250 g Zucker
 • ½ TL fein abgerieb. Bio-Zitronenschale
 • 80 g Speisestärke • 6 Äpfel

1. Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, mittig eine Mulde formen. 2 Eigelbe und Butter zugeben. 1 Prise Salz, Zucker, Vanillezucker zufügen und zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kühlen.
2. 800 ml Milch aufkochen. 8 Eigelbe mit Vanillemark, 200 g Zucker und Zitronenabrieb verquirlen, einrühren. Stärke mit 200 ml Milch glatt rühren, zugeben, alles unter Rühren erhitzen (nicht kochen!). Crème durch ein Sieb in eine Schüssel streichen, abkühlen lassen.
3. Äpfel waschen, halbieren, entkernen. Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden. 50 g Zucker mit ca. 100 ml Wasser aufkochen, Apfelspalten zufügen und ca. 2 Minuten kochen lassen. Abtropfen und etwas abkühlen lassen.
4. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Tarteform (Ø 24 cm) mit Butter fetten. Teig ausrollen, in die Form legen, dabei einen Rand formen. Boden einstechen, mit Backpapier belegen, mit getrockneten Hülsenfrüchten beschwören. Boden im Ofen 20 Minuten backen.
5. Die Vanillecreme auf den Teigboden füllen und glatt streichen. Die Apfelspalten als Rosen zusammendrehen und auf der Creme verteilen. Die Tarte im Ofen in 20–25 Minuten fertig backen.

Zubereitung: 2 Stunden

Pro Portion: 465 kcal

18 g F, 83 g KH, 8 g E

Apfel-Marzipan-Blechkuchen

Für 20 Stücke:

- 1 ½ kg säuerliche Äpfel
- 4 EL Zitronensaft
- 100 g Marzipanrohmasse
- 175 g weiche Butter
- 130 g Zucker • 4 Eier
- 400 g Mehl • 1 Prise Salz
- 2 TL Backpulver • 100 ml Milch
- 100 g getrocknete Cranberrys
- 4 EL flüssiger Honig
- ½ TL Zimtpulver

1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen. Das Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden. Zitronensaft in eine Schüssel mit kaltem Wasser rühren. Apfelspalten hineinlegen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Marzipanrohmasse raspeln. Butter und 100 g Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Salz und Backpulver mischen. Im Wechsel mit der Milch unter die Masse rühren. Cranberrys und Marzipan unter den Teig heben.
3. Ein Backblech (30 x 40 cm) mit Backpapier belegen. Den Teig darauf geben und verstreichen. Apfelspalten abtropfen lassen und dachziegelartig dicht an dicht leicht stehend darauflegen. Die Äpfel mit der Handfläche ein wenig in den Teig drücken.
4. Honig leicht erwärmen und die Apfelspalten damit bepinseln. Den Kuchen 45–50 Minuten im Ofen backen.
5. Apfelkuchen herausnehmen und abkühlen lassen. 30 g Zucker mit Zimt mischen. Vor dem Servieren über den Apfelkuchen streuen.

Zubereitung: 1 ½ Stunden

Pro Portion: 265 kcal

8 g F, 42 g KH, 4 g E

Apfel-Streuselkuchen

Für 12 Stücke:

- 450 g Mehl und zum Arbeiten
- Salz
- 205 g Zucker
- 275 g Butter und für die Form
- 1 Ei
- 1,6 kg säuerliche Äpfel
- 2 EL Speisestärke
- 1 TL Zimtpulver

1. Für den Boden 350 g Mehl mit 1 Prise Salz und 80 g Zucker mischen. 200 g Butter in kleinen Stücken zufügen, dann mit Ei und 2–3 EL Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zur Kugel formen, in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kühlen stellen.
2. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit 50 g Zucker und Speisestärke mischen.
3. Für die Streusel 100 g Mehl, Zimt, 75 g Butter in Stückchen und die restlichen 75 g Zucker mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Springform mit Butter einfetten.
4. Den Teig auf bemehlter Fläche rund ausrollen (Ø ca. 30 cm). Eine Backform am Boden samt Rand damit auslegen, andrücken. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Äpfel einfüllen und mit den Streuseln bedecken.
5. Apfel-Streuselkuchen ca. 50 Minuten im Ofen backen. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

Zubereitung: 2 Stunden

Pro Portion: 450 kcal

19 g F, 66 g KH, 5 g E

Tipp: Als säuerliche Äpfel zum Backen eignen sich z.B. die Sorten Elstar, Cox Orange oder Boskop.

Unter der Haube

Das Rezept für den gedeckten Apfelkuchen haben wir den Engländern zu verdanken. Lecker dazu auch Vanillesauce, Eis oder Schlagsahne!



Backen
nach
Bildern

Apple-Pie

Für 12 Stücke:

FÜR DEN TEIG

- 370 g Mehl und zum Arbeiten
- 80 g Zucker ● 1 Prise Salz
- 150 g kalte Butter und für die Form

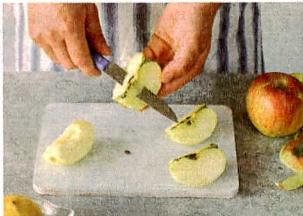
FÜR DIE FÜLLUNG

- 1,6 kg säuerliche Äpfel
 - 50 g Mehl
 - 100 g Zucker
 - 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
 - 1 TL Zimt
 - 2 Prisen Muskatnuss
 - 3-4 EL Zitronensaft
- AUSSERDEM
- 3 EL Milch
 - 3 EL brauner Zucker

ZUBEREITUNG



Schritt 1 Für den Teig Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in kleinen Stücken dazugeben, alles mit den Händen grob verkneten. Kalte Buttermilch angießen. Den Mix zu einem glatten Teig kneten und flach drücken. In Frischhaltefolie gewickelt mindestens 30 Minuten kühl stellen.



Schritt 2 Äpfel schälen, in Viertel schneiden. Das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in feine Stücke schneiden.



Schritt 3 Für die Füllung das Mehl mit Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Apfelstücke mit dem Mehl-Mix, den Gewürzen und dem Zitronensaft vermischen.



Schritt 4 Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Ein Drittel des Teigs beiseitelegen. Den übrigen Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen, Form damit auslegen, dabei einen Rand formen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Apfelfüllung darauf verteilen.



Schritt 5 Übrigen Teig zu einem Kreis (Ø ca. 28 cm) ausrollen. Den Kuchendeckel mithilfe einer bemehlten Tortenscheibe oder eines großen Schneidbretts vorsichtig auf die Apfelfüllung legen. Rand andrücken und evtl. überstehenden Teig entfernen.



Schritt 6 Aus dem Teigdeckel kleine Kreise ausschneiden, damit beim Backen Feuchtigkeit entweichen kann und die Pie knuspriger wird. Mit Milch bestreichen, mit braunem Zucker bestreuen. Pie im unteren Drittel des Ofens 45-50 Minuten backen. Herausnehmen und lauwarm genießen.

Zubereitung: 2 Stunden

Pro Stück: 455 kcal
20 g F, 63 g KH, 4 g E