

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!



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
- 125 ml kalte Buttermilch

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 ausstechen, 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