

Apfel-Mohn-Blech Kuchen

Zutaten:

ca. 4	rotschalige Äpfel (z.B. Boskoop)
5 EL	Zitronensaft
6	Eier
250g	Zucker
200 ml	Öl
200 ml	Orangensaft
	Salz
5 EL	Milch
300 g	Mehl
1 P.	Backpulver
50 g	Mohn, gemahlen
500 g	Schmand
1 EL	Vanillepuddingpulver
50 g	Aprikosenkonfitüre

Zubereitung:

Äpfel waschen, vom Kerngehäuse befreien, in dünne, ringförmige Scheiben schneiden (ca. 5 mm dick), dann mit 3 EL Zitronensaft vermischen

5 Eier, 200 g Zucker und etwas Salz anhaltend zu einer dickcremigen Masse verrühren. Dieser Öl, Saft und Milch nach und nach zugeben. Gesiebtes Mehl und Backpulver und den Mohn unterrühren

Teig auf ein gefettetes tiefes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad 15 Minuten auf unterster Schiene backen.

Verrühren Sie Schmand, Puddingpulver, 1 Ei, 2 EL Zitronensaft und 50 g Zucker. Dieses mit einem Löffel gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen, mit den Apfelingen belegen und nochmals 25 Minuten backen.

Konfitüre aufkochen und durch ein Sieb streichen. Damit den noch heißen Kuchen bestreichen und abkühlen lassen. Nicht nur optisch ein Genuss...



Apfel-Walnusskuchen

Zutaten:

500g Äpfel
200g Butter
180g Zucker
4 Eier
300g Mehl
1 P. Backpulver
2TL Zimt
100g gehackte Walnüsse

Zubereitung:

- Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden
- aus Butter, Zucker und Eier Schaummasse herstellen
- Mehl mit Backpulver und Zimt dazu rühren
- gehackte Walnüsse und Apfelstücke untermengen
- Teig in gefettete Kastenform füllen
- etwa 60 Minuten bei 180°C backen



Oma's Apfelkuchen mit Nuss-Auflage

Zutaten:

für den Boden

200 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
1 Ei
100 g Butter
75 g Zucker
1 EL Mehl für den Rand

für die Füllung

1-1,5 kg säuerliche Äpfel (Boskoop)
75 g Zucker
1 TL Zimt

für den Belag

100 g gemahlene Haselnüsse
50 g Zucker
50 g weiche Butter
4 Tr. Zitronenaroma
2 EL Wasser oder Rum

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Boden einen Knetteig herstellen. 2/3 des Teiges für einen Springformboden verwenden. Unter den Rest des Teiges etwas Mehl unterkneten und einen 3-4 cm hohen Rand anbringen.

Die Äpfel werden sehr grob geraspelt, mit Zucker und Zimt vermischt und auf den Teigboden gegeben

Aus den Zutaten für den Belag (Menge kann man bis zum Doppelten vergrößern) einen breiartigen Teig machen und auf die Äpfel streichen.
Bei 200 °C ca. 60 Minuten backen.

Lange auskühlen lassen, weil dieser Kuchen durch seine Schwere schlecht zu bewegen ist.



Apfelschichtkuchen

Blechkuchen (zum einfrieren geeignet)

Zutaten:

Quark-Öl-Teig:

400 g Mehl
1 P Backpulver
200g Speisequark
125 ml Milch
125 ml Speiseöl
100 g Zucker
1 P Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 Vanilleschote

Füllung:

1,5 kg säuerliche Äpfel

Belag:

6 Eier
125 g Zucker
600 g Schmand
200 ml Schlagsahne
geriebene Zitronenschale

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver mischen, mit Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillinzucker, Vanillemark und Salz auf höchster Stufe ca. 1 Minute zu einem Teig verkneten. 2/3 des Teiges in einer Fettfangschale (30 x 40 cm) ausrollen und die Ränder etwas hochziehen.

Äpfel waschen oder schälen und mit einem Ausstecher der Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilt schichten.

Eier, Zucker, Schmand, Sahne und Zitronenschale verrühren und gleichmäßig über die Apfelschichten gießen.

Den restlichen Teig dünn ausrollen, in schmale Streifen schneiden und zu einem Gitter über die Äpfel legen.

Im Heißluftofen bei 160° C ca. 40 Minuten backen.



Obsttarte mit Schmand

Hier mit Apfel

Zutaten:

Mürbeteig:

200 g Mehl
70 g Zucker
100 g Butter
1 Ei
1 P Vanillinzucker
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
etwas Zitronensaft

Belag:

500 g Äpfel (gewogen)
Birnen oder Weintrauben
etwas Zitronensaft
2 Eier
50 g Zucker
400 g Schmand

Zubereitung:

Äpfel in Stücke schneiden. Mit wenig Wasser und einem Schuss Zitronensaft garen, abtropfen und abkühlen lassen.

Für den Teig alle Zutaten schnell miteinander verkneten. Teig in eine gefettete, mit Mehl bestäubte Form ø28cm geben und leicht festdrücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Apfelstücke/mus auf dem Teigboden verteilen.

Für den Belag Schmand, Zucker und Eier verrühren. Die Masse über die Äpfel geben.

Bei 180° C 45 Minuten backen.

Guten Appetit. Schmeckt lauwarm oder am nächsten Tag aus dem Kühlschrank am besten.



Vanille-Apfel-Mandel-Torte

Zutaten:

2	Äpfel (am besten Berlepsch!)
2 EL	Zitronensaft
225 g	Zucker
40 g	Butter
5 EL	Schlagsahne
100 g	Mandelblättchen
5	Eier
	Salz
1 P.	Vanille-Aroma
200 ml	Öl
150 ml	Milch
125 ml	Apfelsaft
300 g	Mehl
1 P.	Backpulver
50 g	zarte Haferflocken

Zubereitung:

Äpfel schälen, vierteln, von den Kernen befreien, quer in Spalten schneiden und mit Zitronensaft vermengen.

Butter, Sahne und 25 g Zucker aufkochen, Mandelblättchen unterziehen und 30 Sekunden bei milder Hitze kochen, dann langsam abkühlen lassen.

Eier, 200 g Zucker, Vanille-Aroma und 1 Prise Salz anhaltend verquirlen, bis eine dickcremige Masse entstanden ist. Öl, Apfelsaft und Milch nach und nach zugeben.

Gesiebtetes Mehl und Backpulver unterrühren, ebenso die Haferflocken.

Etwa die Hälfte des Teiges in eine gefettete, mehlbestäubte Springform (ca. 28 cm Durchmesser) streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C auf mittlerer Schiene 15 Minuten vorbacken.

Apfelspalten auflegen, restlichen Teig mit Löffel darauf verteilen. Dann die Mandelmaße obenauf verteilen und nochmals 30 Minuten backen.

Schmeckt am besten lauwarm und mit Sahne...



Apfelkuchen Wiener Art

Zutaten:

250g Mehl
1/2 P. Backpulver
150g Zucker
150g Butter
1 Ei
Äpfel (Rubinette!)
Rosinen
Zimt
Nelkenpulver
evtl. Zitronensäure

Zubereitung:

Ei und Zucker schaumig rühren,
Butter in kleinen Stücken dazugeben

Mehl und Backpulver sieben, nach und nach einarbeiten

zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen
und eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen

Teig auf Backpapier ca. 7 mm dick ausrollen,
mit einer Backform (Durchmesser ca. 26 cm)
2 runde Platten ausstechen (1 Boden, 1 Deckel),
Rest als Rand arbeiten

Backform mit Boden und Rand auslegen, Äpfel in feine Spalten
schneiden, mit Rosinen, Zimt, Nelkenpulver mischen (je nach
Apfelsorte Zitronensäure hinzugeben),
in die Form füllen bis ca. 1 cm unter oberem Teigrand.
Deckel mit Backpapier auflegen, dieses vorsichtig abziehen,
entstehende Löcher mit Teigresten „zukleben“.
Bei 180°C Umluft backen, bis es verlockend duftet...

Aus der Form lösen und noch heiß dünn mit (durch ein Sieb
gestrichener oder pürierter) Aprikosenmarmelade bepinseln.

Abkühlen lassen und genießen!

