Saisonal schmeckt's besser

Der Foodblogger-Saisonkalender

Apfelkuchen-Spezial

Die Sonderausgabe

Inhaltsverzeichnis

Tarte aux Pommes | Apfeltarte, 4x anders
von Kleiner Kuriositätenladen 4

Apfel-Schichtkuchen
von Jankes*Soulfood. 7
Gedeckter Apfelkuchen – geht auch vegan
von Möhreneck. 8

Apfel-Zimtschnecken mit Zuckerguss
von Ina Is(s)t 11

Apfelbuchteln mit Apfel-Gewürzsauce und Zimtsahne
von Lebkuchennest 12

Apfel-Quark-Tarte mit Pistazien und mit Wonne vernascht
von Madam Rote Rübe 15

Rustikale Apfel-Galette mit Ahornsirup-Sahne – köstlicher Apfelkuchen
von moey's kitchen. 16

Südtiroler Apfelstrudel
von Schlemmerkatze 19

Apfel-Mandelkuchen
von Münchnerküche 20

Apfelmus-Apfel-Tarte mit feinem Mürbeteigboden (glutenfrei)
von Emilies Treats. 23

Apfel-Karamellkuchen aus der Kastenform
von Küchenlatein 24

Feine Apfeltarte
von Ye Olde Kitchen 27

Apfel Tarte a la Pumpkin Spice
von Delicious Stories 28

Kuchenfalten sind besser als Sorgenfalten
von pastasciutta 31

Torta di Mele
von S-Küche 32

Schneller Apfelkuchen vom Blech
von Wunderbrunnen 35

Ruck-Zuck Apfelkuchen mit Quark-Füllung
von trickytine. 36

Hessische Herbstgelüste: Apfelweinkuchen
von Feed me up before you go-go 39

Apfelstrudel mit karamellisierten Nüssen
von Herbs & Chocolate 40

Tarte aux Pommes | Apfeltarte, 4x anders

von Kleiner Kuriositätenladen

Zutaten Tarteboden

250 g Mehl Typ 405
125 g weiche Butter
125 g Puderzucker
1 Ei
¼ TL Salz

Zutaten Belag

250 g Apfelmus, hausgemacht
2-3 Äpfel, in Spalten (bei mir gerne Boskop oder Holsteiner Cox)

Außerdem

2-3 EL Aprikosenmarmelade

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel vermengen und nur solange kneten, bis sich alles zu einem Teig verbunden hat.
Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, besser aber über Nacht.

Den Teig ca. 15 Minuten vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und auf der gut bemehlten Arbeitsfläche dünn mit dem Nudelholz ausrollen. Die Tarteform mit dem Teig auslegen und den überschüssigen Teig am Rand abschneiden. In regelmäßigen Abständen mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier abdecken und getrocknete Bohnen oder andere Hülsenfrüchte darauf verteilen.
10 Minuten bei 180°C im Ofen blindbacken. Bohnen und Papier entfernen und weitere 5 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und mit dem Apfelmus bestreichen, dann je nach Geschmack mit Apfelscheiben belegen.

Für 20 Minuten bei 180°C backen, in der Zwischenzeit die Aprikosenmarmelade in einem Topf erwärmen. Die fertig gebackene Tarte herausnehmen und die Apfelscheiben mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Mit einem Klecks Sahne oder Vanilleeis servieren.

Apfel-Schichtkuchen

von Jankes*Soulfood

Zutaten für eine Springform mit 28cm Durchmesser:

200 g Butter
200 g brauner Zucker
1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)
1 EL Zwetschgenkern-Likör (oder Amaretto)
1-2 TL lösliches Espresso-Pulver
1 TL Zimt
1 EL Kakao
200g Mehl
16g Backpulver
5-6 kleine, aromatische Äpfel (z.B. Ingrid-Marie, Gravensteiner oder Cox Orange)
etwas Butter zum Einfetten der Form

Zubereitung

Butter cremig aufschlagen, Zucker und Salz dazu geben, gut verrühren. Eier einzeln unterrühren, dann Likör und Espressopulver zufügen.
Zimt, Kakao, Mehl und Backpulver miteinander vermischen und ebenfalls einrühren. Der Teig sollte nun schwer reißend vom Schneebesen fallen.

Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In feine Spalten/Scheiben schneiden (etwa 3-4mm dick).
Springform-Boden mit Backpapier belegen und den Rand einfetten. 1/3 des Teiges einfüllen und glatt streichen. Apfelscheiben von außen nach innen ringförmig darauf legen. Vorsichtig mit einer weiteren Portion Teig bestreichen und diese wieder mit Apfelscheiben belegen. Ein letztes Mal wiederholen und den Kuchen dann im vorgeheizten Backofen (160°C Heißluft) eine Stunde backen.

Gedeckter Apfelkuchen - geht auch vegan

von Möhreneck

Zutaten Teig

300 g Mehl
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
160 g Butter
125 g Zucker

Zutaten Füllung

ca. 500 g Äpfel
Saft einer halben Zitrone
3 EL Zimt
2 EL Zucker
100 g Sultaninen (optional ein Weilchen in Rum eingelegt)

50 g gehobelte Mandeln

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig zügig zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Ungefähr ein Viertel davon abnehmen und abgedeckt in den Kühlschrank legen. Den restlichen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig ausrollen. Die Springform fetten und mit dem ausgerollten Teig auskleiden, den Teig am Rand der Springform hochziehen. Den Boden vorsichtig mit einer Gabel einstechen. Die Äpfel vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit dem Zitronensaft, Zimt, Zucker und den Sultaninen vermischen. Die Äpfel in die Springform füllen und leicht andrücken.

Das Teigstück aus dem Kühlschrank holen und zu einem möglichst runden, gleichmäßig dicken Deckel ausrollen. Dieser wird auf die Füllung gelegt und am Rand leicht festgedrückt. Den Deckel vorsichtig mit einem Messer einritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C braucht der Kuchen ungefähr 40 Minuten. Achtet darauf, dass der Kuchen oben nicht zu dunkel wird und deckt ihn gegebenenfalls mit Backpapier ab.

Apfel-Zimtschnecken mit Zuckerguss

von Ina Is(s)t

Zutaten

500g Weizenmehl
3/4 Würfel Hefe
220ml warme Milch
80g Zucker
1 Prise Salz
80g weiche Butter
1 Ei

5 große Äpfel
3 EL Zucker
1 EL Zimt
50g flüssige Butter
3 EL Zucker
1 EL Zimt

Puderzucker
Wasser
etwas Vanillezucker

Zubereitung

Zuerst wird der Teig zubereitet. Dafür die Hefe in der Milch auflosen und 2 EL des Zuckers hinzugeben. Sobald die Hefe reagiert und sich Schaum auf der Milch bildet, könnt ihr die Mischung zusammen mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abdecken, leicht mit Mehl bestäuben und an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich deutlich verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit die Äpfel schalen, entkernen un in kleine Würfel schneiden. Das Ganze mit 3 EL Zucker und 1 EL Zimt vermischen und in einer Pfanne etwa 10min andünsten. Den Teig nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausollen etwa 40x60cm. Den Teig mit der flüssigen Butter bestreichen und mit dem restlichen Zimt & Zucker bestreuen. Die Apfelmischung gleichmäßig darauf verteilen.

Den Teig nun an der langen Seite einrollen. Eine große Auflaufform leicht einfetten oder ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Rollen in ca. 3-4cm dicke Schnecken schneiden und in die Form legen. Das Ganze noch einmal 15-20min gehen lassen. Den Ofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Schnecken für 30min backen.

Die Zimtschnecken nun etwas abkühlen lassen. Den Puderzucker mit der Vanillezucker vermischen und mit sehr wenig Wasser anrühren, sodass ein dickflüssiger Guss entsteht. Die Schnecken damit verzieren.

Apfelbuchteln mit Apfel-Gewürzsauce und Zimtsahne

von Lebkuchennest

Zutaten

2 Äpfel
½ Zitrone
1 TL Zimt
2 EL Mascobadozucker
2 EL gemahlene Mandeln
100 g Zucker
400 g Mehl
120 ml lauwarmes Wasser
100 ml Milch
160 g Butter
2 Eier
7g Salz
1 Päckchen Trockenhefe
80 g geschmolzene Butter

500 ml Apfelsaft
150 g brauner Zucker
2 TL Zimt
1 Kardamomkapsel
1cm Ingwer
2 Muskatblüten
½ TL Salz
2 EL Apfelmus

200 ml Sahne
½ TL Zimt
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz

Zubereitung

Wir starten mit dem Buchtelteig – löst die Hefe in der lauwarmen Milch zusammen mit dem Zucker auf und gebt das Wasser dazu.
Mischt die Hefelösung zusammen mit dem Salz unter das Mehl und knetet die weiche Butter unter – lasst den Teig etwa 1 Stunde gehen und arbeitet dann die Eier in den Teig ein.
Jetzt darf er für mindestens 12 Stunden ruhen – in der Zwischenzeit könnt Ihr Eure Füllung und die Gewürzsoße vorbereiten.

Schält die Äpfel, entfernt das Kerngehäuse und würfelt sie in 1cm große Stücke – gebt Zitronensaft, Zimt, Mandeln und Mascobadozucker dazu.
Für die Apfelsoße erhitzt Apfelsaft zusammen mit braunem Zucker, Salz, Zimt und den Muskatblüten in einem Topf – gebt fein geriebenen frischen Ingwer und eine aufgebrochene Kardamomkapsel dazu.
Lasst alles einmal kräftig aufkochen und reduziert die Flüssigkeit dann bei mittlerer Hitze – bindet alles mit Apfelmus ab [alternativ geht auch kalte Butter].

Nach Ablauf der 12 Stunden könnt Ihr Euren Teig noch einmal sanft kneten und dann in 8 gleiche Portionen abwiegen – drückt die Teiglinge leicht flach und gebt die Apfelstücke in die Mitte.
Schlagt die Teigränder zur Mitte und verschließt den Teig – jetzt könnt Ihr mollige kleine Teigkugeln darauß formen und sie mit der glatten Seite nach oben in eine gebutterte Form setzen.

Bestreicht die Buchteln mit der flüssigen Butter und bestreut sie mit etwas Zimtzucker – deckt sie mit einer Folie ab und lasst sie eine weitere Stunde ruhen.

Heizt den Ofen auf 200°C vor und backt die Buchteln für 30 Minuten bei 180°C Umluft goldgelb.
Jetzt könnt Ihr noch schnell Eure Sahne zusammen mit Zimt, Vanillezucker und etwas Salz aufschlagen und alles gemeinsam servieren, so lang die Buchteln noch warm sind.

Apfel-Quark-Tarte mit Pistazien und mit Wonne vernascht

von Madam Rote Rübe

Zutaten Mürbeteig

200 g Dinkelvollkornmehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
100 g Butter
1 Ei
40 g milder Honig

Zutaten Belag

750 g Äpfel
½ Zitrone, der Saft

Zutaten Guss

200 g Sahne
125 g Magerquark
50 g milder Honig
2 Eier
½ TL Vanillepaste
1 MSP Zimt
25 g Vollkornreis gemahlen (15 g Speisestärke)
10 g grüne Pistazien

Butter für die Form

Zubereitung

Eine 26er Tarteform gründlich mit Butter ausfetten und mit Mehl bestäuben.

Vollkornmehl mit Backpulver und Salz untermischen. Ei, Honig und Butter hinzufügen und mit den Knethaken der Handrührmaschine oder einer Hand rasch verrühren. Noch kurz glatt kneten. Die Tarteform mit dem Teig auslegen, dieser kann ohne Probleme mit einer Hand gleichmäßig hineingedrückt werden, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Die Form für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Äpfel waschen, schälen, entkernen und in gleichmäßig dicke Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Apfelspalten schuppenartig von außen nach innen im Kreis auf den Teigboden auflegen. Die Form auf dem Rost in dem mittleren Bereich des Backofens schieben und etwa 20 Minuten backen.

Währenddessen den Guss vorbereiten. Alle Zutaten bis auf die Pistazien gut verrühren, über die Äpfel gießen. Bei gleicher Backofentemperatur weitere ca. 20 Minuten backen. 5 Minuten vor Backende die gehackten Pistazien darüberstreuen.

Die Tarte kann warm oder kalt serviert werden.

Rustikale Apfel-Galette mit Ahornsirup-Sahne - köstlicher Apfelkuchen

von moey's kitchen

Zutaten Teig

175 g Mehl
2 EL brauner Zucker
1 Prise Salz
120 g kalte Butter in Stücken
1 Ei, verschlagen

Zutaten Belag

60 g Butter
50 g Ahornsirup
2 Prisen Meersalzflocken
3 große säuerliche Äpfel
1 Ei
1 EL brauner Zucker

Zutaten Sahne
200 g Bio-Schlagsahne
3 EL Ahornsirup

Zubereitung

Mehl, Zucker und Salz vermischen. Die Butter mit dem Knethaken der Küchenmaschine, im Mixer oder mit den Fingerspitzen kurz und krümelig unter das Mehl arbeiten. 1-2 TL eiskaltes Wasser und das verschlagene Ei hinzufügen und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. 1 Stunde abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen und 10 Minuten vor der weiteren Verarbeitung aus dem Kühlschrank holen.

Butter und Ahornsirup in eine kleine Pfanne geben und einige Minuten lang bei niedriger Temperatur sanft köcheln lassen, bis die Mischung sirupartig karamellisiert ist. Das Meersalz kurz unterrühren.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Äpfel gründlich waschen. In ca. 2-3 mm schmale Scheiben vom Kern wegschneiden und die Apfelstücke fächerartig zurechtlegen.

Einen Bogen Backpapier auf die Arbeitsfläche legen. Den Teig direkt auf dem Backpapier zu einem Rechteck, fast so groß wie das Backpapier ausrollen. Wenn der Teig reißt oder klebt, ist das nicht schlimm. Die Äpfel überlappend auffächern und auf dem Teig verteilen. Dabei rundherum etwa 5 cm Platz bis zum Rand lassen. Die Apfelscheiben mit der karamellisierten Ahornsirup-Butter-Masse bestreichen. Dann die Teigränder vorsichtig nach innen umklappen. Das Ei mit 1 TL Wasser verrühren, den Rand der Galette damit einpinseln und mit braunem Zucker bestreuen. Das Backpapier vorsichtig auf ein Backblech ziehen. Die Apfel-Galette 45-50 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis sie goldbraun ist. Auf dem Blech leicht abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen, dann erst den Ahornsirup mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. Zur lauwarmen oder ausgekühlten Apfel-Galette servieren.

Südtiroler Apfelstrudel

von Schlemmerkatze

Zutaten Teig

125 g Butter
125g Puderzucker
1 Pä ckchen Vanillezucker
1 EL Milch
1 Ei
250 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
1 Prise Salz

Zutaten Füllung

600 g Äpfel
2 EL Zitronensaft
30 g Pinienkerne
1 altbackenes Brötchen (ca. 40-50g)
1 EL Butter
1 TL Zimt
50g Zucker
1 EL Rum
1 Ei

Zubereitung

Butter und Puderzucker in eine Schüssel oder Küchenmaschine geben und glatt rühren. Vanillezucker, Milch und Ei hinzufügen und unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einem Rechteck formen und etwas platt drücken (so lässt er sich später leichter ausrollen), in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Anschließend in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. (Ich verwende hierfür am liebsten meinen Microplane Hobel*) Die Apfelscheiben mit Zitronensaft beträufeln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und anschließend abkühlen lassen.

Das trockene Brötchen reiben oder in einem Mixer zu Paniermehl verarbeiten. Die Brösel mit dem Zimt mischen und in einer Pfanne mit der Butter goldbraun rösten. Anschließend etwas abkühlen lassen. Apfelscheiben mit Zucker, Pinienkernen, Bröseln und Rum gut vermischen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 40×20 cm großen Rechteck ausrollen. Apfelfüllung darauf verteilen und von der langen Seite her einschlagen und zu einer Rolle formen.

Das Ei verquirlen und den Strudel damit gut einpinseln.
Im vorgeheizten Backofen bei ca. 160°C Umluft etwa 35-40 Minuten goldbraun backen.

Den Strudel anschließend nach Belieben mit etwas Puderzucker bestreuen und servieren. Dazu passt natürlich auch eine Vanillesoße oder eine Kugel Eis!

Apfel-Mandelkuchen

von Münchnerküche

Zutaten Mürbteig

220 g Mehl
50 g Zucker
80 g kalte Butter
1 Ei (M)

Zutaten Füllung

2 Äpfel (Boskoop)
130 g weiche Butter
100 g Zucker
4 Eier (M)
200 g gemahlene Mandeln
80 g gestiftete Mandeln
50 g Mandelblättchen

Zubereitung

Die trockenen Zutaten für den Mürbteig alle in eine Schüssel geben. Am Ende die Butter in Würfeln und das Ei dazu geben. Mit den Händen alles so lange kneten, bis ein glatter Mürbteig entsteht. Eventuell noch 2 Esslöffel Milch oder kaltes Wasser dazugeben. Den Mürbteig für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

In der Zwischenzeit die weiche Butter mit dem Zucker cremig schlagen. Die Eier nun einzeln dazu geben und jeweils 1 Minute unterrühren. Die gemahlenen und gestifteten Mandeln unterheben.

Die Äpfel waschen, vierteln und das Gehäuse entfernen. In feine Scheiben schneiden. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die Springform setzen. Die Mandelmasse einfüllen und glatt streichen. Die Apfelscheiben kreisförmig darauf verteilen. Mit den Mandelblättchen bestreuen.

Im 190 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen 40-50 Minuten backen bis er schön goldbraun ist. Eventuell muss der Kuchen nach 40 Minuten abgedeckt werden.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und komplett erkalten lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Apfelmus-Apfel-Tarte mit feinem Mürbeteigboden (glutenfrei)

von Emilies Treats

Zutaten Mürbeteigboden

300 g (glutenfreies) Mehl (bei mir: 100g Buchweizen und 200 g glutenfreier Mix)
150 g kalte Butter
6 EL / 50 ml kaltes Wasser
2 EL Zucker
1 TL Salz
falls euch der Teig in der Verarbeitung zu krümelig ist: ein Eigelb oder etwas gequollene Flohsamenschalen

Zutaten Füllung

min. 500 g Äpfel
optional: Zimt oder Vanille

Zubereitung

Für den Teig das Mehl mit dem Zucker und dem Salz mischen und die (im besten Fall) kalte Butter in Stücken dazugeben. Das Mehl mit der Butter zwischen den Fingern zerreiben bis Krümel entstehen. Dann das Wasser hinzugeben und eine Teigkugel formen. Diese kalt stellen.
Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

In der Zwischenzeit aus mind. 400 g Äpfeln Apfelmus kochen. Dazu die Äpfel eventuell schälen (für ein feineres Mus) oder aber auch einfach nur in Stücken schneiden und bei mittlerer Hitze auf dem Herd zerfallen lassen. Ich belasse es dabei, die Masse nur kurz mit der Gabel zu zerdrücken, ihr könnt das Mus aber auch fein pürieren. Falls euch das Mus zu sauer ist, könnt ihr Honig, Zucker oder Sirup hinzugeben, ansonsten würzt eventuell mit etwas Vanille oder Zimt nach.

Während das Mus auskühlt, den Teig ausrollen. Das funktioniert am besten zwischen zwei Backpapieren. Den Teig in eine gebutterte Tarteform geben und die überstehenden Ränder abschneiden. Aus dem Restteig lassen sich übrigens gute Apfeltaschen machen (einfach ein paar Apfelstücke in den Teig einschlagen und backen).

Die Tarte mit einem Backpapier auslegen, mit trockenen Hülsenfrüchten oder Reis befüllen und für 15 Minuten blind backen.

Das Mus dann in die Tarte füllen, glatt streichen und mit Apfelscheiben belegen. Ich verwende zwei Sorten und verteile diese abwechselnd auf der Tarte - doppeltes Apfel-Geschmackserlebnis!

Den Kuchen nochmals für 15 Minuten in den Ofen schieben - bis der Rand goldgelb und die Äpfel leicht gebräunt sind!

Apfel-Karamellkuchen aus der Kastenform

von Küchenlatein

Zutaten

175 g Butter, weich
175 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
2 Eier, Größe M
4 gehäufte EL Joghurt
225 g selbsttreibendes Mehl, Ulrike: 8 g Backpulver + 217 g Dinkelmehl Type 630
½ TL Zimtpulver
¼ TL Salz
2 Äpfel, Ulrike: Jakob Lebel, etwa 370 g, geschält, 285 g geschält, entkernt, gewürfelt
75 g Walnüsse, grob gehackt; 50 g + 25 g
50 g Sahnekaramellbonbons; Ulrike: Omas Beste
2 EL Sahne

Zubereitung

Den Backofen auf 160 °C/140 °C Umluft/ Gas 3 vorheizen. Eine Kastenform von 20 x 10 cm 10 cm mit Backpapier auskleiden

Butter und Zucker schaumig rühren, anschließend Eier, eins nach dem anderen und den Vanilleextrakt unterrühren. Joghurt, Mehl, Salz und Zimt zufügen und verrühren. Die Apfelwürfel mit einem Kochlöffel unterrühren.

Die Teigmasse in die mit Backpapier ausgekleidete Backform geben, die Oberfläche glatt streichen und 50 Gramm Walnüsse auf der Oberfläche verteilen. In der Mitte des Backofens 1 Stunde 20 – 30 Minuten, ein an der dicksten Stelle eingestochenes Holzstäbchen ohne Teigreiste herauskommt. Aus dem Backofen nehmen und auf ein Gitterrost zum Abkühlen stellen.

Während der Kuchen in der Form auskühlt, die Sahnekaramellbonbons mit der Sahne in einen kleinen Topf geben. Bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren zu einer glatten Karamellsauce verarbeiten. Während die Masse kurz abkühlt, den Kuchen aus der Form nehmen und auf eine Kuchenplatte geben. Die Karamellsauce langsam über den Kuchen gießen und die restlichen Walnüsse darüber verteilen, sie sollten sofort an der Karamellsauce kleben bleiben. Vor dem Servieren mindestens weitere 10 Minuten auskühlen lassen. Luftdicht verschlossen hält sich der Kuchen 3 – 4 Tage.

Feine Apfeltarte

von Ye Olde Kitchen

Zutaten Plunderteig

60 ml Wasser
60 ml Milch
8 g Hefe
250 g Mehl
1 Ei
5 g Salz
30 g Zucker
125 g Butter

Zutaten Belag

ca. 2 kg Äpfel, am besten Gala
50 g Butter
80 g Zucker
250 g Apfelkompott
300 g Creme Fraiche

Zubereitung

Als erstes muss der Plunderteig hergestellt werden. Dazu Wasser und Milch mischen, die Hefe darin auflösen. Mehl in eine Schüssel geben und eine Kuhle eindrücken. Hefeansatz, Ei, Salz und Zucker hineingeben. Das Mehl nach und nach einarbeiten, bin ein glatter Teig entsteht. Abdecken und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Die Butter zwischen zwei Lagen Backpapier zu einem Rechteck (ca. 25x25cm) ausrollen. Ebenfalls über Nacht in den Kühlschrank geben.

Am nächsten Tag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, das Volumen sollte sich verdoppelt haben. Ebenfalls die Butter herausnehmen und eine halbe Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen.

Den Teig zu einem Quadrat ausrollen (ca. 40x40cm), die Butter in die Mitte geben und die Ränder des Teigs darüber schlagen. Dann Teig und Butter zu einem ca. 7mm dicken Rechteck aurollen. Anschließend zwei bis dreimal falten. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Plunderteig eine halbe Stunde vor dem Weiterverarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Dann gleichmäßig zu einem Rechteck ausrollen, er sollte maximal 3mm dick sein. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und das Apfelkompott darauf verteilen.

Die Äpfel schälen, halbieren und in feine Spalten schneiden. Überlappend auf dem Boden verteilen, dann alles eine Stunde bei 30°C gehen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Butter zerlassen und die Apfelspalten damit bestreichen, am Schluss mit Zucker bestreuen. Mindestens 30 Minuetn backen...bei unserem Ofen waren es sogar 45 Minuten. Danach auf einem Kuchengitter abkühlen lassen aber nicht komplett. Am besten lauwarm mit einem Klecks Creme Fraiche servieren.

Apfel Tarte a la Pumpkin Spice

von Delicious Stories

Zutaten Pumpkin Spice Gewürzmischung

¼ gemahlene Muskatnuss
¼ gemahlene Nelken
¼ Ingwerpulver
¼ Zimtpulver

Zutaten Mürbteig

200 g Mehl
100 g kalte Butter
1 Ei
50 g Puderzucker
1 Prise Salz

Zutaten Mandelcreme

50 g Butter
50 g Zucker
1 Ei
1 Eigelb
1 TL Pumpkin Spice Gewürz
50 g blanchierte, gemahlene Mandeln

Zutaten Belag

3 süße Äpfel
1 Zitrone
150 g Zucker
200 ml Wasser

Zubereitung

Mehl auf eine Arbeitsplatte geben und eine Mulde eindrücken. Butter in kleinen Stückchen in die Mitte geben, Puderzucker und Salz darüber streuen. Das Ei verquirlen und ebenfalls in die Mitte geben. Alles mit den Händen gut verkneten, bis ein Teig entsteht. Dann den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie eingewickelt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Auf einer leicht bemehlten Fläche den Teig dünn ausrollen. Eine Tarteform damit auslegen, den Teig andrücken und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Wieder kalt stellen.

Für die Mandelmasse die Butter und den Zucker in einer mittelgroßen Schüssel cremig aufschlagen. Nach und nach Ei und Eigelb unterheben. Mandeln mit dem Pumpkin Spice Gewürz mischen und unter die Masse mischen. Mandelcreme auf der Tarte verteilen und bei 180° Umluft ca. 10 Minuten backen.

Wasser mit Zucker und dem Saft der Zitrone zu einem Sirup einkochen lassen. Währenddessen die Äpfel waschen, halbieren und entkernen. Dann in ca. 1 mm dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Die Apfelscheiben in eine Schüssel geben und mit dem heißen Sirup übergießen. Nach ca. 5 Minuten sollten die Scheiben leicht biegsam sein.

Fünf bis sechs Apfelscheiben der Länge nach versetzt übereinander legen.
Dann vorsichtig zu Rosen einrollen.

Die Rosen mittig auf die Tarte aus dem Ofen setzen und leicht andrücken. Entweder die gesamte Tarte mit Rosen bestücken, oder nach außen die restlichen Apfelscheiben auffächern.

Die Tarte für ca. weitere 15 Minuten im Ofen backen. Abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Kuchenfalten sind besser als Sorgenfalten

von pastasciutta

Zutaten Füllung

3 Äpfel
200 g Sahne
50 g Butter
½ TL Zimt
100 g grob gehackte Nüsse (z. B. Pecans)
2 EL Grafschafter Karamell oder Akazienhonig
1 schwach gehäufter EL Mehl

Zutaten Teig

1 halbe Portion Hefeteig, wie für Milchbrötchen
(1 ganze Portion Hefeteig besteht aus: 500 g Mehl, Type 550; 50 g Zucker, 1 TL Salz, 80 g Butter, 250 ml. lauwarme Milch, 1 Ei, 1/2 Würfel Hefe)

Zubereitung

Die Füllung sollte mindestens 1 Stunde im Voraus zubereitet werden, damit sie abkühlen kann.
Die Äpfel waschen und ohne das Kerngehäuse in Spalten schneiden. Die Apfelspalten in dünne Scheiben schneiden.
Die Scheibchen mit Sahne, Butter, Zimt, Nüssen und Karamell sowie 2 El Wasser zum Kochen bringen. Den Topf kurz vom Herd ziehen, das Mehl über die Äpfel streuen und unterrühren. Die Mischung abkühlen lassen.

Für den Hefeteig die Hefe kurz in die lauwarme Milch rühren, bis sie aufgelöst ist. Mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig 30 Minuten entspannen lassen und dann in 2 Hälften teilen. Gebraucht wird hier nur eine Hälfte.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Backform mit Backpapier auslegen.

Den benötigten Teig dünn ausrollen und in 4 Streifen schneiden. Jeden Streifen mit der Füllung bestreichen und darüber zusammenklappen. Den gefüllten Teig rustikal in eine flache Form schlängeln (wie oben auf dem Foto).

Im vorgeheizten Backofen 35 Minuten backen.

Torta di Mele

von S-Küche

Zutaten

4 feste, grosse, säuerliche Äpfel + 1 Apfel für die Apfelrosen
1 Zitrone Saft und Abrieb
2 Eier
150 g brauner Zucker
1 ½ TL Vanilleextrakt
2 Prisen Salz
100 g flüssige Butter, abgekühlt
100 g Mehl, Type 550
1 TL Backpulver
100 ml Milch
1-2 El Zucker zum Karamellisieren
Butter und Mehl für die Form

total optional aber so gut: Honig-Ricottacreme

1 Napf Ricotta
1-2 EL Honig
2 TL Sahnesteif oder Sanapart

Zubereitung

Apfel für die Rosen halbieren, putzen und mit Schale in 2 mm dicke Scheiben schneiden.
Apfelstücke in etwas Wasser etwa 3 Minuten weich und biegsam garen, auf Küchenkrepp abtropfen und die Scheibchen anschließend zu Rosen legen
Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
Restliche 4 Äpfel schälen und putzen, in 1 cm dicke Spalten schneiden und sofort mit dem Zitronensaft mischen.
Alle übrigen Zutaten zu einem Pfannkuchen artigen Teig verrühren und diesen gut mit den Äpfeln mischen.
Die Apfelmasse in die Form füllen und 40-50 Minuten backen bis die Oberflächen goldbraun ist.
Im letzten Drittel der Backzeit den Zucker über die Äpfel sieben.

Optional dazu Ricotta, Honig und Stabilisator mit einem Mixer für einige Minuten kräftig schlagen.
Die Creme entweder auf den erkalteten Kuchen spritzen oder falls man den Kuchen warm essen möchte separat servieren. Schlagsahne passt natürlich auch bestens.

Schneller Apfelkuchen vom Blech

von Wunderbrunnen

Zutaten

1 kg Äpfel (Boskop oder Gravensteiner)
250 g weiche Butter
150 g Zucker
Salz
1 Päckchen Vanillezucker
5 Eier
350 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Äpfel schälen, dann achteln und in kleine Würfel schneiden. Für den Teig erst die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, dann die Eier dazu und dann mit den restlichen Zutaten verrühren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Nun die Äpfel unter den Teig heben – am besten mit einem Teigschaber. Nicht wundern: Es sieht zuerst so aus, als wären es viel zu viele Äpfel und viel zu wenig Teig. Das ist aber genau richtig, der Teig geht noch auf und ihr habt nachher einen herrlich saftigen Kuchen. Keine Panik. Auf dem Backblech verteilen (geht etwas schwierig, aber er muss auch nicht perfekt in jede Ecke verteilt werden). Dann ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe nicht vergessen).

Ruck-Zuck Apfelkuchen mit Quark-Füllung

von trickytine

Zutaten Boden & Streusel

250 g Dinkelmehl Type 630 (oder Weizenmehl Type 405)
50 g Nüsse nach Wahl, fein gemahlen (z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse…)
200 g Butter, kalt in Stückchen
150 g Zucker
1/2 TL Zimt (wer mehr Zimt mag, darf ruhig auch einen ganzen TL zugeben)
1 Prise Salz
Butter, zum Fetten der Backform

Zutaten Quarkfüllung

100 g Sahne, flüssig
100 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
500 g Magerquark
100 g Zucker
2 Eier, Größe M
50 g Speisestärke
3 EL Himbeersirup

Außerdem

800 g säuerliche Äpfel, geschält, entkernt und in feine Scheiben geschnitten (z.B. Boskoop)

Zubereitung

Zutaten für die Streusel in einer Schüssel rasch mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Eine runde Springform ordentlich ausbuttern, sowohl den Boden als auch den Rand. Zwei Drittel der Streusel auf dem Boden der Backform festdrücken und auch den Rand mit dem Streuselteig hochziehen.

Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Alle Zutaten für die Quarkfüllung in einer Schüssel glattrühren. Die Quarkfüllung vorsichtig auf den Streuselboden in die Kuchenform füllen. Die Apfelspalten vorsichtig kreisförmig überlappend oben auf die Quarkfüllung legen. Den restlichen Streuselteig oben auf geben. Den Apfelkuchen bei 170 Grad Umluft 40 Minuten backen, dann auf 150 Grad herunterschalten und in ca. 10-15 Minuten fertig backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form gründlich auskühlen lassen.

Danach die Kuchenaußenseite vorsichtig mit einem Messer von der Backform lösen und den Kuchen aus der Springform nehmen – achtung, durch den Streuselteig kann der Kuchen etwas bröseln oder auch leichter brechen. Behelft euch zur Not mit einem Kuchenretter.
In große Stücke schneiden und mit reichlich Vanillesahne servieren.

Hessische Herbstgelüste: Apfelweinkuchen

von Feed me up before you go-go

Zutaten Teig

260 g Mehl (Type 405) + etwas mehr zum Ausrollen
1,5 TL Backpulver
125 g Zucker
1 Bio-Ei
125 g kalte Butter, in Würfel geschnitten + etwas mehr zum Einfetten
1-2 EL Semmelbrösel

Zutaten Apfelweinfüllung

1 kg Äpfel
2 Pck. Vanillepuddingpulver
750 ml Apfelwein
4 TL Zucker
1 TL gemahlener Zimt

Außerdem

400 g kalte Sahne
1 Pck. Vanillezucker
etwas gemahlener Zimt

Zubereitung

Für den Teig Mehl, Backpulver, Zucker, Ei und Butter in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers oder mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Falls der Teig zu klebrig sein sollte, noch etwas Mehl unterkneten. Den Teig abgedeckt ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Springform mit etwas Butter einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.

Den kühlen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 8 cm größer als die Springform ausrollen, vorsichtig in die Form heben und den Rand hochziehen.

Für die Füllung die Äpfel schälen, achteln, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. In einem großen Topf einen Pudding aus Vanillepuddingpulver, Apfelwein, Zucker und Zimt nach Packungsanweisung zubereiten. Die Apfelstückchen in den noch warmen Pudding rühren. Die Füllung in die Form geben und auf mittlerer Schiene des Ofens ca. 1 Stunde backen.

Nach dem Backen den Kuchen erst im ausgeschalteten Ofen 1 Stunde stehen lassen, dann rausnehmen, abkühlen lassen und einige Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank auskühlen lassen.

Die kalte Sahne in einem hohen Gefäß steif schlagen und den Vanillezucker einrieseln lassen. Die Sahne locker auf dem Kuchen verteilen und mit etwas Zimt bestreut servieren.

Apfelstrudel mit karamellisierten Nüssen

von Herbs & Chocolate

Zutaten Teig

150 g Weizenmehl 405
2 EL Rapsöl
80 ml Wasser
½ TL Zitronensaft
Prise Salz

Zutaten Füllung

1 EL Butter oder Margarine
20 g Grieß
20 g gemahlene Hasel- oder Walnüsse
50 g grob gehackte Hasel- oder Walnüsse
2 EL Zucker
650 g säuerliche Äpfel
großzügige Prise Zimt
Rosinen nach Belieben

Außerdem

Mehl zum Arbeiten
etwas Butter oder Margarine zum Bestreichen
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Abdecken und ca. 30 min lang ruhen lassen.

Derweil die Füllung vorbereiten. Dazu 1 EL Butter/Margarine zusammen mit dem Grieß und den gemahlenen Nüssen in eine Pfanne geben. Unter Rühren erhitzen, bis alles leicht gebräunt ist, anschließend beiseite stellen.

Die grob gehackten Nüsse zusammen mit 2 EL Zucker, aber ohne Fett in eine Pfanne geben. Unter Rühren erhitzen, bis die Nüsse schön karamellisiert sind. Auf Backpapier verteilt auskühlen lassen.
Die Äpfel waschen, putzen, nach Belieben schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Eine großzügige Prise Zimt untermischen und - wer mag - Rosinen zugeben.
Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Den Teig auf einem bemehlten Küchenhandtuch zunächst ausrollen, dann vorsichtig mit den Handrücken weiter ziehen, bis er möglichst dünn ist. Im Idealfall sollte man das Muster des Handtuchs durchscheinen sehen.

Auf den oberen zwei Dritteln des Teigs zunächst etwas flüssige Butter/Margarine verstreichen. Dann die Mischung aus Grieß und gemahlenen Nüssen darauf verteilen, anschließend die karamellisierten Nüsse und schließlich die Apfelstücke. Dabei rechts, links und oben einen 2 cm breiten Streifen frei lassen.

Von rechts, links und oben den frei gelassenen Teigstreifen über die Füllung falten. Dann mit Hilfe des Handtuchs den Strudel langsam von oben nach unten aufrollen und schließlich auf ein Blech transferieren. Er sollte auf der Teignaht zu liegen kommen.

Den Strudel mit noch etwas Butter/Margarine bestreichen und bei 180°C Umluft für 30-40 min backen, bis er schön gebräunt ist. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Vielen Dank für den Download dieser PDF-Sammlung

Diese PDF-Sammlung ist lediglich für den privaten Gebrauch bestimmt.
Vervielfältigungen sind ohne vorherige Abstimmung mit allen Beteiligten ausgeschlossen.