

# Köstlich backen mit Äpfeln

Andrea  
NATSCHKE-HOFMANN

REZEPTE  
FÜR KUCHEN,  
GEBÄCK UND  
MEHR



THORBECKE



Andrea Natschke-Hofmann

# Köstlich backen mit Äpfeln

Rezepte für Kuchen,  
Gebäck und mehr



Jan Thorbecke Verlag



**VERLAGSGRUPPE PATMOS**

**PATMOS  
ESCHBACH  
GRÜNEWALD  
THORBECKE  
SCHWABEN  
VER SACRUM**

Die Verlagsgruppe  
mit Sinn für das Leben

Weitere interessante Lesetipps finden Sie unter:  
[www.thorbecke.de](http://www.thorbecke.de)

Alle Rechte vorbehalten.  
Unbefugte Nutzungen, wie etwa Vervielfältigung, Verbreitung, Speicherung oder Übertragung,  
können zivil- oder strafrechtlich verfolgt werden.

© 2019 Jan Thorbecke Verlag  
Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern  
[www.thorbecke.de](http://www.thorbecke.de)

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart  
Druck: PNB Print Ltd, Silakrogs  
Hergestellt in Lettland  
ISBN 978-3-7995-1413-2 (Print)  
ISBN 978-3-7995-1432-3 (eBook)



# Inhalt

Was gibt es Schöneres ...	7
Tipps aus meiner Küche	8
Meine liebsten Apfelsorten	11

## Die Rezepte

Aus Omas Rezeptsammlung	13
Kleine Köstlichkeiten auf die Hand	37
Seelenwärmer	61
Liebliche von meinem Kaffeetisch	83
Leckereien aus dem Glas	113

Mein Dank geht an ...	133
Register	134
Über die Autorin	136









# Was gibt es Schöneres ...

... als den Duft eines frisch gebackenen Apfelkuchens, der durch das Haus zieht? Für mich ist das der Inbegriff des Wohlfühlens, kuscheliger Nachmittage auf dem Sofa und wundervoller Kindheitserinnerungen! //

Ich glaube, die Anzahl der Äpfel, die ich in meinem Leben für Kuchen, Törtchen & Co. geschält habe, geht in die Tausende. Als Kind war es nämlich mein To-Do am Freitagnachmittag, für die samstäglichen Blechkuchen in der Bäckerei meiner Eltern kiloweise Äpfel zu schälen, zu entkernen und in Spalten zu schneiden. Offen gesagt, war ich zu diesem Zeitpunkt kein allzu großer Apfelfan ...

Das hat sich mittlerweile sehr geändert, wie man auch unschwer am Namen meines Blogs [ZimtkeksundApfeltarte.com](http://ZimtkeksundApfeltarte.com) erkennen kann. //

Äpfel sind nicht nur pur ein gesunder Snack für zwischendurch, sie bieten auch unzählige Möglichkeiten zur Verwendung in der Küche. Meine liebsten süßen Varianten habe ich für dieses Buch ausgesucht, dafür in Omas und Papas Rezeptbüchern gestöbert und natürlich auch ein paar „moderne“ Interpretationen aufgeschrieben. Diese Zusammenstellung erhebt keinesfalls den Anspruch auf Vollständigkeit – sie ist ausschließlich meinen Lieblingen gewidmet und soll ein wenig die Vielseitigkeit des Apfels zeigen. //

Ich wünsche ganz viel Freude und Genuss mit meinem Herzensprojekt und mindestens so viel Spaß beim Nachbacken wie ich ihn beim Backen, Fotografieren und Vernaschen der leckeren Ergebnisse mit meiner Familie hatte! //

Herzlichst  
Andrea Natschke-Hofmann



# Tipps aus meiner Küche

## Äpfel

Für das schnelle Schälen verwende ich einen Sparschäler, für Bratäpfel o.Ä. ist ein stabiler Apfelausstecher sinnvoll. Ansonsten benötigt man lediglich ein kleines, scharfes Messer, um die Äpfel zu entkernen und in gleich große Spalten zu schneiden.

Grundsätzlich sollte man beim Apfelschneiden immer gleich ein paar Tropfen Zitronensaft zur Hand haben, da er das Oxidieren des Apfels – also das Braunwerden – verhindert.

## Zutaten

Ein Rezept kann nur so gut sein wie die dafür verwendeten Zutaten. Deshalb achte ich immer auf Qualität, denn sie zahlt sich im Geschmack später aus. Nüsse, Mandeln u.Ä. werden für meine Kuchen immer frisch im Blitzhacker vor dem Backen gemahlen. Das Backergebnis wird besonders gut, wenn alle Backzutaten die gleiche Temperatur haben, daher bitte vor dem Backen rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.

## Der perfekte Teig

HEFETEIG – Bei der Zubereitung sollten die Zutaten zimmerwarm sein. Unerlässlich für das Aufgehen des Teiges ist die lauwarmer Flüssigkeit. Ein Hefeteig sollte immer kräftig und lange geknetet werden, bis er glänzt und sich vom Schüsselrand löst. Dann an einem warmen Ort gehen lassen. Hier zahlt sich Geduld aus!

MÜRBTIEG – Wird bestenfalls in Handarbeit geknetet und sollte mit kalter Butter in Stücken und kaltem Wasser zubereitet werden (dadurch wird er schön knusprig). Butter und Mehl krümelig reiben und dann rasch zu einem Teig zusammenkneten. Mürbteig sollte in jedem Fall eine halbe Stunde vor der Verwendung im Kühlschrank ruhen.

Übrigens: Meinen Mürbteig packe ich zum Kühlen – der Umwelt zuliebe – immer in einen Bogen Backpapier statt in Frischhaltefolie, denn das Backpapier kann ich anschließend noch problemlos zum Backen verwenden.

RÜHRTEIG – Sollte grundsätzlich mit zimmerwarmen Zutaten zubereitet werden. Zunächst werden Butter, Eier und Zucker so lange aufgeschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat, dann Mehl, Backpulver und weitere Zutaten zufügen. Nach dem Backen am besten immer eine Stäbchenprobe durchführen. Dafür ein Holzstäbchen an der dicksten Stelle des Kuchens einstechen – wenn kein Teig mehr daran klebt, ist der Kuchen durchgebacken. Omas Tipp, falls mal kein Backpulver im Haus ist: 2 TL Rum in den Teig geben und er geht wunderbar auf!









# Meine liebsten Apfelsorten

## Boskoop

Große säuerliche Äpfel, reifen von September bis Oktober und halten bei richtiger Lagerung gut bis März. Das Fruchtfleisch ist eher fest, aber beim Kochen zerfällt es schnell. Der Boskoop eignet sich sehr gut als Back- und Bratapfel, aber auch für Apfelmus kann man ihn verwenden.

## Jonagold

Süßfruchtig und saftig ist Jonagold ein beliebter Tafelapfel, der sich für nahezu alle Zubereitungsarten eignet: In Kuchen und warmen Apfelsüßspeisen ist sein säuerliches Aroma sehr passend. Auch für Apfelkompott eignet er sich gut, weil er nicht so schnell zerfällt.

## Elstar

Aromatisch-saftige und süße Apfelsorte, wird geerntet von Ende August bis Oktober. Gut geeignet für die Saftgewinnung, aber auch für Apfelmus, Tartes oder andere schnelle Kuchen, da er rasch weich backt.

## Golden Delicious

Saftig-süße und sehr milde Apfelsorte mit sehr festem Fruchtfleisch, wird geerntet im Oktober und kann gut gekühlt bis Juli gelagert werden. Damit der eher geschmacksneutrale Apfel mehr Aroma entfaltet, sollte er mit anderen Apfelsorten kombiniert werden. Gut geeignet für heiße Apfelgerichte oder Apfelkompott. Er verträgt kräftige Würz-Kombinationen mit Muskat, Zimt oder Karamell.

## Granny Smith

Grüner Apfel, ursprünglich aus Australien, mit hohem Säuregehalt. Das Fruchtfleisch bleibt auch unter Hitzeeinwirkung noch relativ fest. Mit seinem säuerlichen Geschmack ist er perfekt geeignet für schwere Kuchen und Teige, etwa einen gedeckten Apfelkuchen oder einen Crumble.

## Royal Gala

Knackig süßes Fruchtfleisch, sehr beliebter Tafelapfel. Da er beim Backen schnell zusammenfällt, ist er geeignet für kurzes Anbraten und süße Speisen, wie beispielsweise Pfannkuchen oder Apfelkuchlein.







# Aus Omas Rezeptsammlung

Omas Rezepte sind doch immer noch  
die besten, oder?

Leider habe ich als Kind nicht sehr häufig mit meinen Großmüttern gebacken, da es natürlich bei uns in der Bäckerei immer reichlich Kuchen gab.

Allerdings habe ich mir dann später die Mühe gemacht, die Rezepte zu sichern, denn so ein „Oma-Kuchen“ ist doch noch einmal etwas ganz anderes als ein in der Bäckerei gekauftes Exemplar.

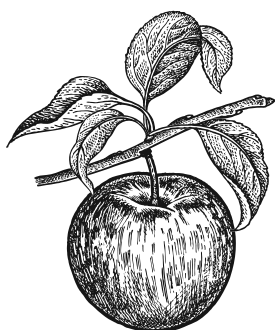
Außerdem habe ich, wo immer es sich ergab, Rezepte von Omas, Tanten und anderen lieben Bäckerinnen ergattert. Das Rezept für den Apfel-Schmand-Kuchen beispielsweise stammt von einer lieben älteren Dame in Husum, bei der wir eine Ferienwohnung gemietet hatten. Nachdem sie uns eines Nachmittags zwei Stücke davon brachte, musste ich ihr das Rezept unbedingt abluchsen ...





# Apfel-Brot

Dieses Brot mag ich besonders gerne, weil es so vielfältig einsetzbar ist. Es schmeckt gut zum Frühstück oder Brunch, man kann es aber auch wunderbar zu einer Käseplatte servieren.



Für eine Kastenform  
mit 24 cm Durchmesser

## Zutaten

500 g säuerliche Äpfel  
2 EL Zitronensaft  
100 g Cranberrys  
125 g flüssiger Honig  
350 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
1 EL Kakao  
1 TL Zimt  
1 Msp. gemahlene Nelken  
1 Prise Salz  
100 g getrocknete Aprikosen  
75 g Haselnüsse  
75 g Mandeln

## Zubereitung

Die Apfelmasse am Vortag zubereiten. Dafür die Äpfel waschen, entkernen und mit Schale grob raspeln. Mit dem Zitronensaft, den Cranberrys und dem Honig in eine Schüssel geben und vermischen. Die Apfelmasse über Nacht ziehen lassen. //

Am nächsten Tag den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Mehl, Backpulver, Kakao, Zimt, Nelken und Salz in einer großen Schüssel gut vermischen. Die Apfel-Cranberry-Masse dazugeben und alles mit einem Kochlöffel vermengen. //

Die Aprikosen grob hacken. Zusammen mit den ganzen Haselnüssen und Mandeln unter den Teig heben. Eine Kastenform einfetten und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen 75–80 Minuten backen. Herausnehmen und aus der Form stürzen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. //

Richtig gut schmeckt das Apfelbrot erst am nächsten oder übernächsten Tag. Gut eingepackt hält es mindestens eine Woche. //

## Tipp

Sowohl mit den Trockenfrüchten als auch mit den Nüssen kann man variieren.

Das Apfelbrot schmeckt auch wunderbar mit Walnüssen oder Trockenfeigen.



# Apfelküchlein

Für mich eine wunderbare Kindheitserinnerung  
und noch heute eines meiner liebsten Apfel-Rezepte!



Für 3–4 Personen

## Zutaten

125 g Mehl  
2 Eier  
100 ml Milch  
Mark einer Vanilleschote  
1 Prise Salz  
6 EL Zucker  
3–4 säuerliche Äpfel  
2 EL Zitronensaft  
Butterschmalz zum Ausbacken  
1 EL Zimt

## Zubereitung

Für den Teig das Mehl mit den Eiern, der Milch, dem Vanillemark, 1 Prise Salz und 1 EL Zucker zu einem glatten Teig verrühren. 20 Minuten quellen lassen. //

Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse austechen. Die Äpfel in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. // Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. 4 Apfelscheiben nacheinander in den Teig tauchen, etwas abtropfen lassen und ins Fett geben. Bei milder Hitze von beiden Seiten goldbraun ausbacken. //

Die Apfelküchlein auf Küchenpapier abtropfen lassen. Restlichen Zucker und Zimt vermischen, die Apfelküchlein in Zimtzucker wälzen und sofort heiß servieren. //

## Tipp

Ein Schuss Mineralwasser  
(nach dem Quellen) macht den Teig  
besonders fluffig.



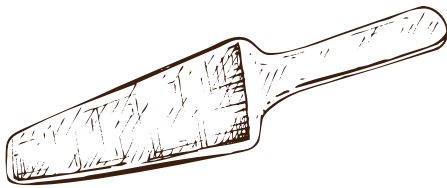






# Saftiger Schoko-Apfelkuchen

Einer meiner liebsten „Oma-Kuchen“,  
denn er ist nicht nur supersaftig, sondern schmeckt  
auch so schön nach Schokolade und Zimt!



Teig für eine Springform  
mit 24 cm Durchmesser oder  
eine Gugelhupform

## Apfelmischung

4 Äpfel  
50 g Zucker  
4 EL Rum  
Saft einer halben Zitrone

## Teig

100 g gemahlene Haselnüsse  
250 g weiche Butter  
175 g Zucker  
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker  
3 Eier  
250 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
1 EL Zimt  
50 g Kakao

## Außerdem

wahlweise Schokoladenglasur  
oder Puderzucker

## Zubereitung

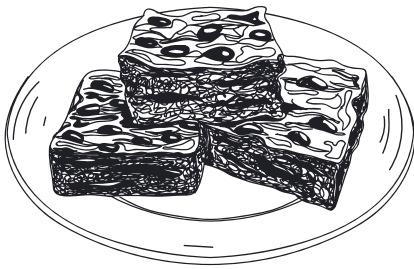
Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Mit Zucker, Rum und Zitronensaft mischen. Für eine halbe Stunde ziehen lassen. // Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (155 °C Umluft) vorheizen. // Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und abkühlen lassen. Mit dem Blitzhacker fein mahlen. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren, die Eier nach und nach zugeben. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Zimt, dem Kakao und den gemahlene Haselnüssen mischen und unterrühren. Nun die Apfelmischung unterheben. // Den Teig in die gefettete Form geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen für 50–60 Minuten backen (bitte Stäbchenprobe machen). In der Form 20 Minuten abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Gitter komplett auskühlen lassen. Nach Belieben mit einem Schokoladenguss oder mit Puderzucker bestäubt servieren. //

## Tipp

Dieser Kuchen bekommt mit etwas  
Lebkuchengewürz einen wunderbar  
weihnachtlichen Geschmack!  
Und er schmeckt auch mit festen Birnen  
statt der Äpfel ganz ausgezeichnet.

# Apfel-Butterkuchen

Sehr viel fruchtiger und saftiger als  
ein reiner Butterkuchen und daher auch nicht  
ganz so mächtig.



Für ein tiefes Backblech  
(30 x 40 cm)

## Zutaten

450 g Mehl  
½ Würfel frische Hefe  
140 g Zucker  
250 g weiche Butter  
1 Ei  
200 ml lauwarme Milch  
1 Prise Salz  
½ TL Zimt  
600 g Äpfel  
50 g Mandelblättchen  
Zimtzucker

## Zubereitung

Das Mehl, die Hefe, 70 g Zucker, 50 g weiche Butter, das Ei, die lauwarme Milch und 1 Prise Salz mit den Knethaken des Handrührers oder mit der Küchenmaschine 5 Minuten verkneten. // An einem warmen Ort zugedeckt 1 Stunde gehen lassen. Auf ein gefettetes, tiefes Backblech geben und mit bemehlten Händen gleichmäßig auf dem Blech auseinanderdrücken. Weitere 20 Minuten gehen lassen. Restliche weiche Butter, 70 g Zucker und den Zimt mit dem Handrührer sehr cremig aufschlagen. Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden. // Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Vertiefungen dicht an dicht in den Teig drücken, mit einem Spritzbeutel die vorbereitete Zimtbutter hineinspritzen. Die Äpfel anschließend gleichmäßig auf dem Teig verteilen. // Mandelblättchen und Zimtzucker nach Geschmack darüberstreuen. Im vorgeheizten Ofen auf der zweiten Schiene von unten 20–25 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. //

## Tipp

Keinen Spritzbeutel zur Hand?  
Macht nichts, ein Gefrierbeutel  
tut es auch! Die Masse einfüllen,  
eine kleine Ecke abschneiden  
und los geht's!













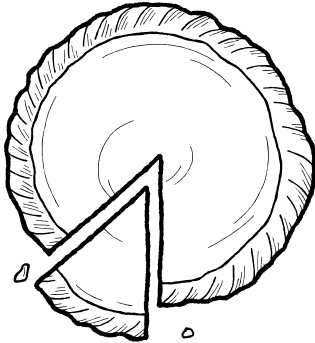






# Apfel-Schmand-Kuchen

Diesen Apfelkuchen gab es bei uns eine Zeitlang nahezu jedes Wochenende zum Sonntagskaffee, weil ich ihn so sehr mochte und auch immer noch mag!



Für eine Springform  
mit 24 cm Durchmesser

## Zutaten

200 g Mehl  
75 g Puderzucker  
75 g Butter  
1 Prise Salz  
1 Ei  
750 g kleine Äpfel  
Saft einer Zitrone  
400 g Schmand  
250 g Magerquark  
100 ml Sahne  
1 EL Vanille-Extrakt  
4 Eier  
40 g Stärkemehl  
100 g Zucker  
1 TL Zitronenabrieb

## Zubereitung

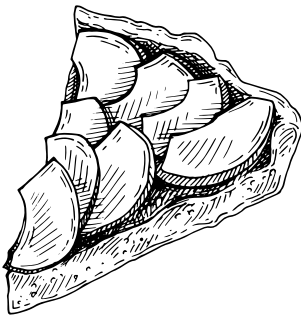
Das Mehl, den Puderzucker, die Butter und 1 Prise Salz mit den Knethaken des Handrührers krümelig kneten, zuletzt das Ei kurz unterkneten. Zu einer Kugel formen, einwickeln und für 30 Minuten kalt stellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in einer gefetteten Springform verteilen. Dabei einen Rand hochziehen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen und die Form nochmals kalt stellen. // Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und die Viertel auf der runden Seite mehrfach einschneiden. Sofort in einer Schüssel mit dem Zitronensaft mischen. // Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. // Den Schmand, den Magerquark, die Sahne und den Vanille-Extrakt miteinander verrühren. Die Eier nach und nach unterschlagen, die Stärke, den Zucker und den Zitronenabrieb mit einrühren. // Die Schmandmasse auf dem Mürbteigboden verteilen. Die Äpfel daraufsetzen, ein wenig in die Masse drücken und in den vorgeheizten Backofen stellen. Für 70–75 Minuten backen, eventuell abdecken, sodass der Kuchen nicht zu braun wird. // In der Form auskühlen lassen – am besten über Nacht – und dann vorsichtig herauslösen. //

## Tipp

Wer mag, kann in die Schmandmasse noch eine Handvoll Rosinen oder gehackte Mandeln geben.

# Versunkener Apfelkuchen

Unser Familienrezept für diesen Klassiker ist schön saftig, und der Kuchen ist blitzschnell gemacht. In unserer Bäckerei hieß er „Apfel — sehr fein“.



Teig für eine Springform  
mit 26 cm Durchmesser

## Zutaten

- 5–6 kleine Äpfel
- Saft einer Zitrone
- 200 g weiche Butter
- 175 g Zucker
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 4 Eier
- 200 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 g gemahlene Mandeln
- 2 EL Calvados (nach Belieben)
- 3 EL Apfelgelee (Rezept S. 112)
- Puderrucker zum Bestäuben

## Zubereitung

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch auf der gewölbten Seite mehrfach leicht einschneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln. // Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. // Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker sehr cremig aufschlagen. Die Eier einzeln unter schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Salz und den gemahlenden Mandeln mischen und einrühren. Nach Belieben Calvados zufügen. // Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen, glatt streichen und mit den Äpfeln belegen, leicht andrücken. Im vorgeheizten Ofen für 40–45 Minuten backen (bitte Stäbchenprobe durchführen). Den Apfelkuchen aus dem Ofen nehmen. Das Gelee erwärmen und die Äpfel damit bestreichen. Vor dem Servieren mit Puderrucker bestäuben. //

## Tipp

Je mehr Äpfel in diesen Teig wandern, desto besser, denn dadurch ist der Kuchen schön saftig!

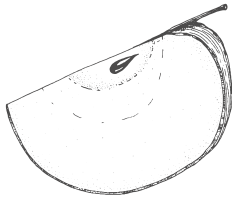






# Apfelkuchen vom Blech mit Marzipan-Streuseln

Ein Kuchenklassiker aus meiner Kindheit, den ich auch heute immer noch sehr gerne für große Kaffeetafeln mache – gerne am Tag zuvor, dann ist er schön durchgezogen.



Für ein tiefes Backblech

## Belag

1 kg Äpfel  
Saft einer Zitrone

## Teig

300 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker  
Abrieb einer halben Bio-Zitrone  
150 g weiche Butter  
125 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier

## Streusel

150 g Marzipan-Rohmasse  
125 g Butter  
200 g Mehl  
100 g Zucker  
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker  
Abrieb einer halben Bio-Zitrone  
2 Tropfen Bittermandelöl  
1 Prise Salz

## Außerdem

Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. In schmale Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft mischen. Beiseite stellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. // Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (150 °C Umluft) vorheizen. // Für die Streusel die Marzipan-Rohmasse grob in eine Schüssel reiben, kalte Butter in kleinen Stücken zufügen und die restlichen Zutaten dazugeben. Mit den Knethaken des Handrührers grob zusammenkneten und dann mit den Händen schnell zu Streuseln verkrümeln. // Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit dem Handrührer oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verrühren. Auf das Backblech geben und glatt streichen. Äpfel gleichmäßig – etwas übereinanderlappend – auf dem Teig verteilen, zuletzt die Streusel großzügig darüberbröseln. // Für 40 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. //

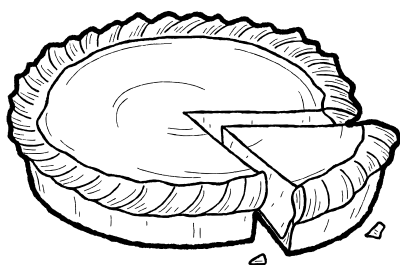
## Tipp

Der Belag dieses Kuchens kombiniert mit dem Boden des Apfel-Butterkuchens (Seite 20) ergibt einen klassischen „Apfel-Datschi“.



# Apfelwein-Torte

Ganz klar: Diese Torte ist Pflichtprogramm für eine Hessin wie mich nach alt überliefertem Rezept von Oma.



Für eine Springform  
mit 26 cm Durchmesser

## Teig

225 g Mehl  
150 g kalte Butter  
+ etwas zum Fetten der Form  
125 g Zucker  
1 Ei  
1 TL Backpulver

## Füllung

1,2 kg säuerliche Äpfel  
Saft einer Zitrone  
750 ml Apfelwein  
150 g Zucker  
2 Pck. Vanillepuddingpulver

## Topping

400 ml Schlagsahne  
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker  
Zimtzucker zum Bestreuen

## Zubereitung

Für die Füllung die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. In kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. //

650 ml Apfelwein mit dem Zucker aufkochen. Den restlichen Apfelwein mit dem Puddingpulver glatt rühren und unter den heißen Saft rühren. Kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und die Apfelstücke unterrühren. Ca. 1 Stunde auskühlen lassen. //

Für den Mürbteig alle Zutaten miteinander verkneten, zu einer Scheibe formen, in Folie wickeln und für 30 Minuten kaltstellen. //

Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze (150 °C Umluft) vorheizen. Die Springform einfetten. //

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. In die Springform legen, dabei einen Rand hochziehen. Die Apfelmasse auf dem Teig verteilen und im heißen Ofen ca. 50–60 Minuten goldbraun backen. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen, auskühlen lassen und mindestens 3 Stunden, besser über Nacht, kaltstellen. //

Am nächsten Tag die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Auf dem Kuchen verteilen und mit Zimtzucker bestäuben. Sofort servieren. //

## Tipp

Statt Apfelwein kann man auch Cidre oder Weißwein verwenden.







# Wiener Apfel-Strudel

Diesen Klassiker serviere ich besonders gerne  
als Dessert, weil er sich wunderbar vorbereiten lässt  
und einfach allen schmeckt!



Für einen Strudel

## Teig

- 200 g Mehl
- 3 EL Öl + etwas zum Bepinseln
- 80 g lauwarmes Wasser
- 1 Prise Salz

## Füllung

- 50 g Rosinen (nach Belieben)
- 2 EL Rum
- 1 kg Äpfel (geschält und entkernt)
- 4 EL Zitronensaft
- 100 g Butter
- 100 g Semmelbrösel
- 75 g gehackte Walnüsse
- 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- ½ TL Abrieb einer Bio-Zitrone
- 80 g Zucker

## Außerdem

- 50 g flüssige Butter zum Bestreichen
- Puderzucker

## Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig mit den Knethaken der Küchenmaschine zusammenkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig zu einer Kugel formen, ein wenig mit Öl bepseln und in Folie gewickelt für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. //

Die Rosinen in Rum einlegen. Die Äpfel in dünne Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft mischen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Semmelbrösel und die gehackten Walnüsse zugeben und bei milder Hitze zart bräunen lassen. Mit den Rosinen zu den Apfelstücken geben und alles vermischen. Vanillezucker, Zimt, Zitronenabrieb und Zucker zufügen. Abschmecken. //

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. //

Für den Strudelteig ein großes Handtuch oder Tischtuch ausbreiten und gut bemehlen. Den Teig darauf mit dem Nudelholz ausrollen, dann vorsichtig mit gut bemehlten Händen ziehen. Das geht ganz einfach, wenn man mit beiden Handrücken unter den Teig geht und abwechselnd mit der linken und der rechten Hand nach außen zieht. So lange ausziehen, bis man eine Zeitung durch den Teig lesen kann, etwa auf 60 × 70 cm. Den Teig nun mit der flüssigen Butter bestreichen und die Apfelmasse im ersten Drittel verteilen. Den Strudel mit Hilfe des Tuches einrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit flüssiger Butter bestreichen und für ca. 35–40 Minuten goldbraun backen. //

Kurz auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und warm mit Sahne, Vanilleeis oder Vanillesauce servieren. //



# Bratapfelkuchen

Ein Traum von einem Kuchen, der zwar in der Vorbereitung ein wenig aufwendiger ist, aber der Aufwand wird in jedem Fall mit dem wunderbarsten Genuss belohnt!



Für eine Springform  
mit 28 cm Durchmesser

## Mürbteig

300 g Mehl  
200 g Butter  
1 Prise Salz  
1 Ei  
2 EL Zucker

## Füllung

7–8 kleine Äpfel  
Saft einer Zitrone  
200 g Marzipan-Rohmasse  
5–6 EL Preiselbeermarmelade  
2 Zimtstangen (nach Belieben)

## Guss

2 Eier  
50 g Zucker  
400 g Schmand  
1 TL Vanille-Extrakt  
Abrieb einer halben Bio-Zitrone  
1 Pck. Puddingpulver  
50 ml Rum

## Außerdem

3 EL Apfelgelee

## Zubereitung

Für den Teig das Mehl, die klein gewürfelte Butter, das Salz, das Ei und den Zucker in eine Schüssel geben. Erst mit den Knethaken, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie gewickelt für eine Stunde kalt legen. // Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und die Form damit auslegen, dabei den Rand festdrücken. Mit einer Gabel mehrfach einstechen, dann mit Backpapier abdecken und mit Hülsenfrüchten füllen. Für 20 Minuten vorbacken, dann die Hülsenfrüchte entfernen und den Teig weitere 10 Minuten backen. //

Die Äpfel mit einem Apfelausstecher entkernen und die obere Hälfte der Schale abschälen. Sofort mit Zitronensaft beträufeln. Die untere Öffnung der Äpfel jeweils mit einem Stück Marzipan verschließen, dann mit Preiselbeermarmelade füllen, nach Belieben in jeden der Äpfel ein Stückchen Zimtrinde stecken. //

Für den Guss Eier und Zucker schaumig rühren. Restliches Marzipan raspeln und mit dem Schmand, dem Vanille-Extrakt und der Zitronenschale einrühren. Das Puddingpulver mit dem Rum glattrühren und ebenfalls in die Masse geben. // Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Die Schmandmasse im vorgebackenen Boden verteilen, die gefüllten Äpfel hineinsetzen. Den Kuchen für 55–60 Minuten backen. (Falls er zu dunkel werden sollte, bitte abdecken). // Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen. Das Apfelgelee erhitzen und die Äpfel damit bestreichen. //







# Kleine Köstlichkeiten auf die Hand

Wer mag sie nicht, die Kleinigkeiten, die man zwischendurch einfach mal aus der Hand naschen kann? Meist sind die Teilchen nicht so riesig und mächtig wie ein Stück Kuchen, sie sind in der Regel blitzmäßig gebacken und mindestens genauso flott verputzt. So ein Tellerchen mit Cookies ist in meiner Familie schneller weg, als ich schauen kann, ein Muffin ist problemlos für unterwegs eingepackt

und Brownie-Würfel gehen sowieso immer und überall!

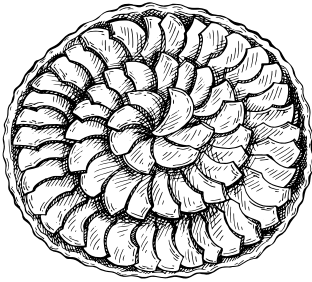
Seit ich meine drei Söhne habe, sind diese liebevoll zubereiteten Naschereien noch sehr viel attraktiver geworden, habe ich damit doch unzählige Schulbrot-Dosen, Ausflugs-Rucksäcke, Klassenfest-Bufferets und Picknick-Körbe bestückt!





# Apfel-Tartelettes

Ganz schnell gemacht, schmecken diese Tartelettes  
lecker cremig und schön fruchtig. Übrigens:  
Auch als lauwarmes Dessert sind sie sehr gut geeignet.



Für 6 Tartelettes à 12 cm

## Teig

- 2 EL Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- + etwas zum Fetten der Formen
- 125 g Frischkäse
- 1 Eigelb

## Füllung

- 4 Äpfel
- Saft einer halben Zitrone
- 2 EL Calvados
- 250 g Crème fraîche
- 1 Ei
- 1 EL Zucker
- ½ TL Abrieb einer Bio-Zitrone
- brauner Zucker zum Bestreuen

## Zubereitung

Für den Teig den Zucker, den Vanillezucker, das Salz und das Mehl mischen. Die Butter in Stückchen zugeben und mit den Knethaken des Handrührers krümelig kneten. Den Frischkäse und das Eigelb zufügen und alles rasch zu einem Teig zusammenkneten. Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für 1 Stunde kalt stellen. //

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Mit dem Zitronensaft und 1 EL Calvados mischen. //

Die Crème fraîche, das Ei, den Zucker, die Zitronenschale und 1 EL Calvados mischen. //

Den Backofen auf 190 °C (170 °C Umluft) vorheizen. //

Die Tarteletteformen (am besten mit Heheboden) ausbuttern. Den Teig in sechs Teile teilen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, jeweils in die Förmchen legen und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die Creme auf den Böden verteilen, dann die Apfelspalten darauflegen. Dünn mit braunem Zucker bestreuen und für 25–30 Minuten backen. //

Die Apfel-Tartelettes schmecken lauwarm oder kalt mit etwas Sahne. //

## Tipp

Das Rezept lässt sich auch problemlos mit Pfirsichen, Aprikosen, Pflaumen oder Birnen abwandeln.

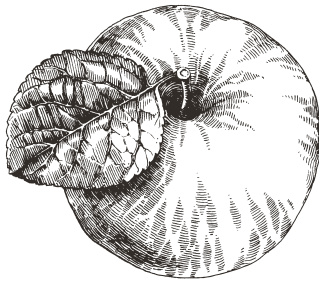






# Apfel-Walnuss-Muffins

Diese Muffins sind nicht nur blitzschnell gebacken,  
sie schmecken auch fantastisch und lassen sich sehr gut  
— je nach Geschmack — abwandeln.



Für 12 Muffins

## Zutaten

2 säuerliche Äpfel  
Saft und Schale einer Bio-Zitrone  
125 g Butter  
175 g brauner Zucker  
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
50 g gemahlene Walnüsse  
225 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
50 g Zartbitter-Schokotröpfchen  
1 gute Handvoll grob gehackte Walnüsse  
Zimtzucker zum Bestreuen  
Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in ganz kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Ein Muffinblech ausbuttern bzw. mit Papierförmchen auslegen. // Die Butter, den Zucker, den Vanillezucker, die Zitronenschale und 1 Prise Salz mit dem Handrührer sehr cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. // Gemahlene Walnüsse, Mehl und Backpulver mischen und in die Butter-Ei-Masse rühren. Apfelstücke und Schokotröpfchen untermischen. // Die Muffinmulden zu zwei Dritteln mit dem Teig füllen und die grob gehackten Walnusskerne darauf verteilen. Mit ein wenig Zimtzucker bestreuen und für 25–30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Aus dem Ofen nehmen, kurz in der Form ruhen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren. //

## Tipp

Diese Muffins schmecken auch beispielsweise mit Mandeln sehr lecker und natürlich kann man auch mit dem Obst variieren.





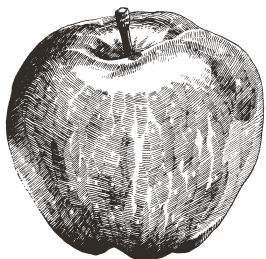






# Apfel-Handpies

So eine kleine Apfeltasche geht doch immer!



Zutaten für 10–12 Handpies

## Teig

- 360 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 120 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Ei
- 120 g Frischkäse
- 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker

## Füllung

- 250 g Cidre oder Apfelsaft
- 120 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 1 TL Ingwerpulver
- ½ TL Kardamom
- etwas geriebene Muskatnuss
- etwas Piment
- 4 EL Zitronensaft
- 1 TL Abrieb einer Bio-Zitrone
- 4 große Äpfel

## Außerdem

- 1 Eigelb
- 2–3 EL Zitronensaft (optional)
- 100 g Puderzucker (optional)

## Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zunächst mit den Knethaken des Handrührers krümelig kneten. Dann mit den Händen weiterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt für 1 Stunde kühlen. //

Für die Füllung den Cidre (oder Apfelsaft) mit dem Zucker, den Gewürzen und dem Zitronensaft sowie der -schale kurz aufkochen. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In den Topf geben und bei milder Hitze zerfallen lassen. So lange köcheln, bis die Flüssigkeit völlig verkocht ist und eine sämige Masse, ähnlich einem Apfelmus, entstanden ist. Masse abkühlen lassen (kann man auch gut am Vortag machen). //

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (150 °C Umluft) vorheizen. //

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Mit einem runden Gefäß (ca. 10 cm Durchmesser) Kreise ausstechen und diese mit 1 guten EL der Apfelmischung füllen. Zusammendrücken (halbmondförmig) und an den Rändern andrücken (das geht gut mit einer Gabel). //

Das Eigelb mit 1 EL Wasser verrühren, damit die fertigen Handpies bestreichen und im vorgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten goldgelb backen. //

Wenn gewünscht, die Handpies noch mit ein wenig Zuckerguss aus Zitronensaft und Puderzucker verzieren. //

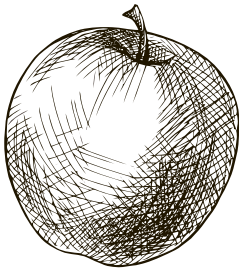






# Apfel-Chai-Scones

Diese Scones sind bei meinen Kids und ihren Freunden sehr beliebt, vor allem zusammen mit einem Glas Chai-Latte.



Für 8 Scones

## Teig

300 g Mehl  
60 g brauner Zucker  
1 TL Backpulver  
½ TL Natron  
1 Prise Salz  
1 TL Chai-Gewürz  
75 g weiche Butter  
120 ml Buttermilch  
1 TL Vanille-Extrakt  
1 Ei  
1 Apfel  
2 EL Sahne  
etwas brauner Zucker

## Glasure

3 EL Milch  
100 g Puderzucker  
½ TL Chai-Gewürz

## Zubereitung

Das Mehl, den Zucker, das Backpulver, das Natron, das Salz und das Chai-Gewürz in eine Schüssel geben. Die Butter in kleinen Stücken zufügen und mit den Knethaken des Handrührers krümelig kneten. //

Die Buttermilch, den Vanille-Extrakt und das Ei zufügen und weiterkneten, bis sich die Zutaten gerade so verbinden. //

Den Apfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Sofort unter den Teig heben. //

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. //

Backpapier auf einem Blech ausbreiten, den Teig in einer Kugel daraufgeben (er ist recht klebrig). Mit bemehlten Händen die Kugel platt drücken und in acht gleich große Teile schneiden.

Die Teile ein wenig auseinanderziehen, weil die Scones aufgehen, ansonsten kleben sie nach dem Backen aneinander. //

Mit etwas Sahne einpinseln und dünn mit braunem Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen für 20–25 Minuten goldbraun backen. //

Die Zutaten für die Glasur zusammenrühren und die noch warmen Scones damit bestreichen. Bitte frisch genießen. //

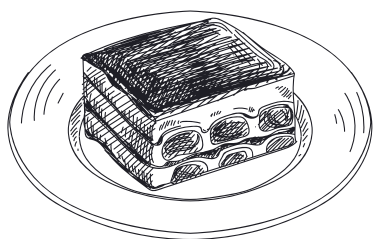
## Tipp

Meine Chai-Mischung mache ich mir immer auf Vorrat und fülle sie in ein Gewürzglas ab: 4 TL Ingwerpulver, 4 TL Zimtpulver, 2 TL Kardamom, 2 TL Piment, 1 TL Nelkenpulver, 1 TL Muskatpulver, ½ TL gemahlener Pfeffer.



# Apfel-Brownies

Eine schöne Alternative zu der vielen Butter in Brownies:  
Einfach Äpfel dazugeben, und die Brownies  
werden wunderbar saftig!



Für eine quadratische  
Brownie-Form (24 × 24 cm)

## Teig

300 g säuerliche Äpfel  
100 g Zartbitter-Schokolade  
100 g Vollmilchschokolade  
125 g Butter  
4 Eier  
150 g brauner Zucker  
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker  
150 g Mehl  
1 Prise Salz

## Glasur

150 g Zartbitter-Kuvertüre  
50 g Butter

## Zubereitung

Eine quadratische Backform mit Backpapier auslegen. //  
Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, das Fruchtfleisch achteln und in kleine Stücke schneiden. //  
Die beiden Schoko-Sorten gemeinsam mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen, dabei gelegentlich umrühren. //  
Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. //  
Die Eier, den braunen und den Vanillezucker mit dem Handrührer sehr schaumig schlagen. Das Mehl und das Salz zufügen und vorsichtig einrühren, dann die abgekühlte Butter-Schoko-Masse unterrühren. Zuletzt die klein geschnittenen Äpfel unterheben. //  
Den Teig in die Form füllen, verteilen und im vorgeheizten Backofen für 30–35 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! Anschließend in der Form auskühlen lassen. //  
Für die Glasur die Kuvertüre mit der Butter unter Rühren über dem Wasserbad schmelzen, gleichmäßig auf den abgekühlten Brownies verteilen. Fest werden lassen und vor dem Servieren in quadratische Stücke schneiden. //

## Tipp

Keine Brownie-Form zu Hause? Dann funktioniert dieses Rezept auch in einer 24er-Springform.

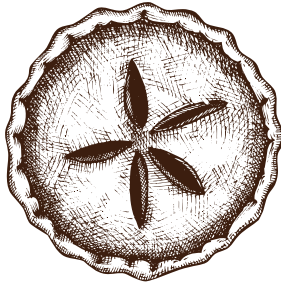






# Apfel-Pekann-Gugelchen

Schön würzig und ganz fix gemacht!



Für 6 Apfel-Pekann-Gugel  
oder Menge verdoppeln  
und ein Muffinblech nehmen

## Teig

100 g weiche Butter  
+ etwas zum Fetten der Formen  
75 g Pekannüsse  
1 kleiner Apfel  
1 Pck. Vanillezucker  
1 EL Akazienhonig  
50 g brauner Zucker  
1 Prise Salz  
1 Prise Nelkenpulver  
1 Prise Zimt  
1 Prise Piment  
1 Ei  
80 g Mehl  
2 TL Backpulver

## Glasur

weiße Schokoladenglasur  
eine Handvoll gehackte Pekannüsse

## Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (175 °C Umluft) vorheizen. Die Förmchen einfetten. Die Pekannüsse fein hacken. // Den Apfel schälen, entkernen und in sehr kleine Stücke schneiden. Die Butter mit dem Vanillezucker, dem Honig, dem Zucker, dem Salz und den Gewürzen schaumig schlagen. Das Ei zufügen unditerrühren. // Das Mehl und das Backpulver darübersieben und einrühren. Zuletzt die Pekannüsse und die Apfelstücke unterheben. In die Förmchen füllen und in der Backofenmitte für 15–20 Minuten backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen. // Die Schokoladen-Glasur schmelzen und die Gugel mit der Glasur und den Nüssen verzieren. //



# Apfelballen oder Apfel-Berliner

Für mich sind Apfelballen eine Kindheitserinnerung, weil sie das einzige Fettgebackene aus der Backstube meines Vaters waren, das ich mochte.



Für 12–16 Apfelballen

## Teig

500 g Mehl  
½ Würfel Hefe  
250 g Milch  
75 g Zucker  
1 Ei  
75 g Butter

## Füllung

500 g Äpfel  
Saft einer halben Zitrone  
3 EL Zucker  
1 TL Zimt

zum Ausbacken: 1 l gutes Pflanzenöl  
Zucker oder Zimtzucker zum Wälzen

## Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröseln. Die Milch gut lauwarm erwärmen, zusammen mit dem Zucker zur Hefe geben und mit ein klein wenig Mehl vom Rand verrühren. 10 Minuten stehen lassen. //

Das Ei hinzufügen. Die Butter schmelzen, zur Mehlmischung geben und den Teig mit den Knethaken der Küchenmaschine geschmeidig kneten. Abgedeckt an einem warmen Ort für 1 Stunde gehen lassen. //

Inzwischen die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Nochmals halbieren und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Zitronensaft mischen. Den Zucker mit dem Zimt vermischen, zu den Äpfeln geben und alles miteinander verrühren. //

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und ca. 50 × 30 cm groß ausrollen. Die Äpfel darauf verteilen, dabei einen Rand lassen, dann von der Längsseite her aufrollen. In ca. 3–4 cm dicke Rollen schneiden, etwas platt drücken und die Äpfel hineindrücken. Nochmals für 30 Minuten gehen lassen. //

Inzwischen das Pflanzenöl auf 170–175 °C erhitzen (unbedingt Thermometer für die korrekte Temperatur benutzen). Die Apfelballen vorsichtig in das heiße Fett geben und von beiden Seiten goldbraun backen. Anschließend abtropfen und sofort in Zucker oder Zimtzucker wälzen. Möglichst frisch genießen! //

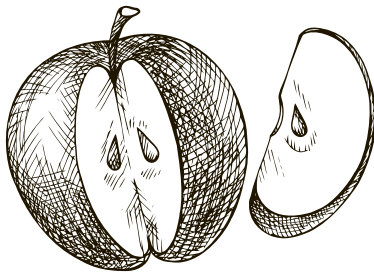






# Apfelküchlein mit Walnüssen und Orange

Diese Küchlein sind sehr beliebt bei uns, weil man sie gleich vernaschen kann, denn sie schmecken auch schon lauwarm aus dem Ofen ganz fantastisch.



Für 12 Minikuchen  
oder Muffins

## Teig

120 g sehr weiche Butter  
+ etwas zum Fetten der Form  
360 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
1 Prise Salz  
Abrieb einer Bio-Orange  
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker  
180 g Zucker  
2 Eier  
200 ml Sahne  
2 EL Orangensaft  
1 großer Apfel (oder zwei kleine)  
80 g gehackte Walnüsse

## Guss

2–3 EL Orangensaft  
100 g Puderzucker

## Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Die Förmchen ausfetten. In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Salz mischen. Butter, Orangenabrieb, Vanillezucker und Zucker in einer weiteren Schüssel für 3–4 Minuten sehr luftig aufschlagen. Die Eier nacheinander zufügen unditerrühren. // Nun die Mehlmischung abwechselnd mit der Sahne und dem Orangensaft vorsichtig zugeben und das Ganze vermischen. // Den Apfel schälen, entkernen und in Achtel schneiden. Die Achtel in kleine Stücke schneiden und diese mit den gehackten Walnüssen unter den Teig heben. Den Teig auf die Förmchen verteilen und im vorgeheizten Backofen für 30 Minuten backen. Auf einem Küchengitter auskühlen lassen und aus der Form lösen. // Aus dem Orangensaft und dem Puderzucker einen Guss rühren und die Küchlein damit verzieren. //

## Tipp

Wer keine Walnüsse mag, kann beispielsweise auch Mandeln oder Pekannüsse verwenden.



# Apfelrosen-Muffins

Eine super einfache und blitzschnelle Nascherei,  
die auch Kinder sehr gerne mögen!



Für 12 Muffins

## Zutaten

2–3 Äpfel (möglichst rotschalig)  
Saft einer Zitrone  
1 Rolle Blätterteig  
Aprikosenmarmelade  
oder eine andere Marmelade nach Wahl  
Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

Die Äpfel waschen, halbieren, entkernen und in sehr dünne Scheiben schneiden. //

Sofort in einer Schüssel mit dem Saft der Zitrone mischen. //

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. //

Den Blätterteig ausrollen und in 12 gleich große Streifen schneiden. Längs die eine Hälfte des Blätterteigs mit Aprikosenmarmelade einstreichen, auf der anderen Hälfte längs die gut abgetropften Apfelscheiben überlappend nebeneinander legen. Nun die untere Hälfte über die Apfelscheiben klappen. Den Teigstreifen vorsichtig von der kurzen Seite einrollen und die so entstandenen Rosen in ein gefettetes Muffinblech setzen. //

Die Apfelröschen für 20–25 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig herausnehmen und mit etwas Puderzucker bestäubt servieren. //

Die Muffins schmecken lauwarm oder kalt mit einem Klecks Sahne. //









# Bratapfel-Cookies

Diese Cookies schmecken wirklich allen  
das ganze Jahr über!



Für ca. 20 Bratapfel-Cookies

## Zutaten

50 g gehackte Mandeln  
50 g getrocknete Äpfel  
40 g Karamellbonbons  
50 g brauner Zucker  
50 g Zucker  
100 g Butter  
2 Eier  
100 g Haferflocken  
100 g Mehl  
1 TL Zimt  
1 TL Backpulver  
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker  
2 Tropfen Bittermandelöl  
weiße Schokoladenglasur (optional)

## Zubereitung

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und beiseite stellen. Die getrockneten Äpfel in kleine Stücke und die Karamellbonbons in kleine Quadrate schneiden. // Beide Zuckersorten mit der Butter schaumig schlagen, die Eier nacheinander zufügen. Dann alle restlichen Zutaten bis auf die Glasur zugeben und mit den Knethaken zu einem homogenen Teig verarbeiten. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. // Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (150 °C Umluft) vorheizen. // Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit zwei Esslöffeln walnussgroße Kugeln abstechen und auf dem Blech ein wenig platt drücken (Abstand lassen, die Cookies laufen etwas auseinander). Die Cookies für ca. 13–16 Minuten hellbraun backen (nicht zu lange, sonst werden sie fest). // Zunächst auf dem Blech, dann auf einem Gitterrost abkühlen lassen und nach Belieben noch mit weißer Schokoladenglasur beträufeln. //





# Seelenwärmer

Ein altes Sprichwort sagt: „Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.“

So ist es, oder? Es gibt Soulfood, das uns guttut, egal, wie gerade die Laune ist, und es gibt Speisen, die helfen ganz besonders, wenn die Stimmung im Keller ist – beispielsweise ein

großer Teller mit dampfendem Milchreis und ordentlich Zimtucker!

In diesem Kapitel finden sich Rezepte, die für mich und meine Familie Futter für die Seele sind und die ich – wenn es nach meinen Männern ginge – immer wieder zubereiten könnte.







# Bircher Müsli

Dieses wundervolle Frühstück kann man sicher als die Urform der „Overnight Oats“ bezeichnen, und ich mag es tatsächlich in der Ursprungsvariante — die Herr Bircher übrigens nicht selbst erfunden, sondern von einer Almhirtin bekommen haben soll — am liebsten.



Für eine Portion

## Zutaten

40 g zarte Haferflocken  
150 ml Milch  
1 rotschaliger Apfel  
1 gehäufter EL gehackte Haselnüsse  
1–2 TL Honig nach Belieben

## Zubereitung

Die Haferflocken und die Milch verrühren. Abgedeckt im Kühlschrank über Nacht quellen lassen. //

Den Apfel waschen, trocken reiben und auf einer Rohkostreibe grob raffeln, gemeinsam mit den Haselnüssen und dem Honig unter die Haferflocken rühren. //

Sollte das Bircher Müsli zu fest sein, noch etwas Milch oder gerne auch 1 EL Joghurt unterrühren. //



# Zimt-Pancakes mit karamellisierten Äpfeln

Das perfekte Sonntags-Frühstück!



Für 10–12 Pancakes

## Teig

- 175 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt
- 2 TL Zucker
- 180 ml Buttermilch
- + evtl. etwas mehr
- 2 Eier
- 1 TL Vanille-Extrakt

## Apfel-Topping

- 2 Äpfel
- 60 g Butter
- 3 TL brauner Zucker
- ½ TL Zimt
- etwas Salz

## Außerdem

- Öl zum Ausbacken

## Zubereitung

In einer Schüssel alle trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver, Natron, Salz, Zimt und Zucker) mischen. In einer zweiten Schüssel Buttermilch, Eier und Vanille-Extrakt verschlagen. Nun die flüssigen Zutaten zu den trockenen geben und mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verarbeiten. Für 15 Minuten quellen lassen. // Inzwischen die Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Eine Pfanne erhitzen, die Butter darin schmelzen, Zucker, Zimt und Salz zufügen, alles kurz erhitzen, dann die Äpfel zugeben und für ca. 5–7 Minuten weich dünsten. Beiseite stellen und etwas abkühlen lassen. // Eine Pfanne erhitzen und Öl hineingeben. Sobald das Öl heiß ist, mit einem Esslöffel den Teig in die Pfanne geben (sollte der Teig nach dem Quellen zu fest erscheinen, gerne noch einen Schuss Buttermilch zufügen). Sobald der Teig in der Pfanne anfängt, Blasen zu bilden, die Pancakes umdrehen. Die gebackenen Pancakes auf einem Teller mit Küchentuch ablegen. // Die Pancakes möglichst frisch und heiß mit den karamellisierten Äpfeln servieren. //







Apfel-Mandelschmitte / Torte mit Apfel-Mix  
Blechkuchen / runde Kuchen  
Blech 20 x 50 cm  
Blech 14 x 20 cm ø

Verarbeitungshinweise:  
Zucker, Eier, Salz  
und Rosinen-Zitronen-  
saft schaumig rühren  
die Masse Stand

den Zutaten  
verleihen.

Papier  
Back-

Zutaten:  
1.000 g Mehl  
500 g Butter  
200 g Zucker  
100 g Puddingpulver  
100 g Apfelmus  
100 g Mandelmehl  
100 g Rosinen  
100 g Zitronensaft  
100 g Salz  
100 g Backpulver

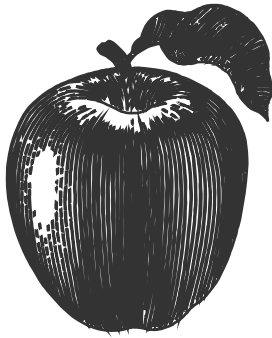
Zutaten:  
1.000 g Mehl  
500 g Butter  
200 g Zucker  
100 g Puddingpulver  
100 g Apfelmus  
100 g Mandelmehl  
100 g Rosinen  
100 g Zitronensaft  
100 g Salz  
100 g Backpulver

Backzeit: ca. 550

Backzeit: ca. 550  
Backtemperatur: 150°C  
Backofen: 150°C  
Backzeit: ca. 550

# Apfel-Clafoutis

Viele kennen diesen Klassiker nur mit Kirschen, aber mit säuerlichen Äpfeln schmeckt er mindestens genauso lecker und ist das perfekte Dessert oder auch ein süßes Hauptgericht.



Für 6 Portionsförmchen  
oder eine Auflaufform

## Zutaten

500 g säuerliche Äpfel  
100 g sehr weiche Butter  
+ etwas für die Form  
brauner Zucker für die Form  
150 ml Milch  
2 Eier  
100 g Zucker  
75 g Mehl  
150 g gemahlene Mandeln  
1 Prise Salz  
1 Prise Piment  
Mark einer Vanilleschote  
50 g Mandelblättchen  
Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Form oder Förmchen gut ausbuttern, dann mit braunem Zucker austreuen. Beiseite stellen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (175 °C Umluft) vorheizen. //

Die Milch mit den Eiern mit Hilfe eines Schneebesens verschlagen. Die Butter mit dem Zucker cremig rühren, dann die restlichen Zutaten (bis auf die Mandelblättchen und die Äpfel) zufügen und mit dem Handrührer vermischen. //

Den Teig in die Form geben und die Apfelstücke gleichmäßig darauf verteilen, dabei etwas hineindrücken. //

Die Mandelblättchen darüber verteilen und mit etwas braunem Zucker bestreuen. //

Für ca. 25–30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Den Apfel-Clafoutis herausnehmen, abkühlen lassen und lauwarm, mit Puderzucker bestäubt, servieren. Dazu passen Vanilleeis oder geschlagene Sahne. //

## Tipp

Der klassische Clafoutis aus Frankreich wird mit Kirschen zubereitet, aber auch mit Pfirsichen oder Aprikosen schmeckt dieses Rezept sehr lecker!





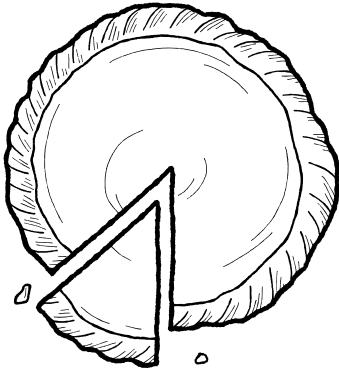






# Dutch-Baby mit Äpfeln

Super einfach, blitzschnell fertig und richtig lecker:  
Ofen-Pfannkuchen mit Äpfeln.



Für eine hitzefeste Pfanne  
mit 28 cm

## Zutaten

4 Eier  
150 ml Milch  
100 g Mehl  
1 TL Vanille-Extrakt  
2 EL Zucker  
1 Prise Salz  
1 Apfel  
½ TL Zimt  
50 g Butter  
1 Handvoll gehackte Nüsse  
(nach Belieben)  
Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze  
(160 °C Umluft) vorheizen. //

Die Eier, die Milch, das Mehl, den Vanille-  
Extrakt, den Zucker und das Salz in einer  
Schüssel mit dem Handrührer aufschlagen.  
Für 15 Minuten stehen lassen. //

Inzwischen den Apfel schälen, vierteln, entkernen  
und in Scheiben schneiden, mit dem Zimt  
bestäuben. //

Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die  
Apfelscheiben hineingeben, den Teig angießen.  
Die Pfanne in den vorgeheizten Ofen stellen  
und den Ofen-Pfannkuchen für 20–25 Minuten  
goldbraun backen. //

Aus dem Ofen nehmen, nach Belieben mit  
Nüssen bestreuen, mit Puderzucker bestäuben  
und sofort servieren.

Dazu passen Vanilleeis und eventuell ein klein  
wenig Karamellsauce (Rezept siehe Seite 108). //

## Tipp

Ein Dutch-Baby schmeckt mit  
ganz unterschiedlichem Obst.  
Ich mag beispielsweise auch Blaubeeren  
oder Pfirsiche im Teig sehr gerne.







# Ofenschlupfer mit Äpfeln

Lieblings-Soulfood und perfekt,  
wenn man noch etwas Baguette oder Hefezopf  
übrig hat.



Für eine Auflaufform

## Zutaten

250–300 g altbackenes Baguette  
oder Hefezopf  
3–4 säuerliche Äpfel  
Saft einer halben Zitrone  
Butter für die Form  
300 ml Milch  
200 g Sahne  
1 TL Vanille-Extrakt  
50 g Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eier  
Mandelblättchen  
zum Bestreuen

## Zubereitung

Das Baguette oder den Hefezopf in Scheiben schneiden. Die Äpfel schälen und mit einem Ausstecher das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel halbieren, in feine Scheiben schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln. // Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen, die Auflaufform großzügig ausbuttern. Milch, Sahne, Vanille-Extrakt, Zucker, Salz und Eier in einer Schüssel mit dem Schneebesen glattrühren. // Die Brotscheiben abwechselnd mit den Apfelscheiben in die Auflaufform geben, bis alles aufgebraucht ist. Nun das Eiergemisch ganz gleichmäßig darüber verteilen, den Auflauf für 15 Minuten stehen lassen. Mandelblättchen daraufgeben und den Ofenschlupfer in 40–45 Minuten goldbraun backen. Etwas abkühlen lassen und dann noch lauwarm mit Vanillesauce servieren. //

## Tipp

Wer mag, kann noch eine Handvoll  
(zuvor in Rum oder Apfelsaft eingelegte)  
Rosinen hinzufügen.



# Kaiserschmarrn mit Äpfeln und Walnüssen

Kaiserschmarrn geht bei  
meinen vier Männern zu jeder Tages- und Nachtzeit.  
Diese Variante ist besonders beliebt!



Für 4 Personen

## Zutaten

4 Eier  
125 ml Milch  
15 g flüssige Butter  
Mark einer Vanilleschote  
50 g Zucker  
100 g Mehl  
500 g säuerliche Äpfel  
2 EL Zitronensaft  
75 g Walnusskerne  
1 Prise Salz  
3 EL Butter  
25 g Puderzucker

## Zubereitung

Für den Kaiserschmarrn die Eier trennen. Die Eigelbe, die Milch und die flüssige Butter miteinander verrühren, das Vanillemark, den Zucker und das Mehl zufügen und mit dem Schneebesen verschlagen. Für mindestens eine halbe Stunde stehen lassen, damit sich die Zutaten gut miteinander verbinden. // Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit dem Zitronensaft vermischt in einen Topf geben und kurz dünsten, so dass sie gerade weich sind, aber nicht zerfallen. Die Walnüsse grob hacken. // Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen. Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. In eine gut gefettete gusseiserne Pfanne (oder Ähnliches) geben und diese in den vorgeheizten Backofen schieben. Für 20–25 Minuten backen, bis der Teig golden ist. // Die Pfanne aus dem Ofen nehmen, den Teig zerreißen oder -schneiden und in einer zweiten Pfanne die Butter schmelzen. Die Schmarrnstücke darin schwenken, dann die Äpfel und die gehackten Walnusskerne dazwischen verteilen, mit Puderzucker bestäuben und nochmals für 5–6 Minuten unter dem Grill des Backofens karamellisieren lassen. // Sofort servieren. Nach Belieben Karamellsauce (Rezept siehe Seite 108) dazu servieren. //

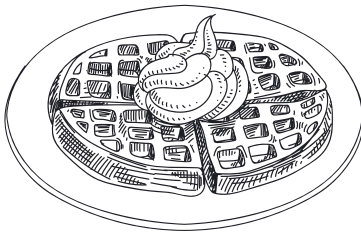






# Belgische Waffeln mit Apfel-Ingwer-Kompott

Belgische Waffeln sind bei uns immer der absolute Renner, und je nach Topping passen sie in jede Jahreszeit. Hier meine Herbst- und Wintervariante mit Äpfeln.



Für ca. 10 Waffeln

## Zutaten

100 g Butter  
1 Vanilleschote  
400 g Mehl  
75 g Zucker  
1 Prise Salz  
175 ml Milch  
1 Würfel Hefe  
2 Eier  
150 g Hagelzucker  
Fett für das Waffeleisen  
Apfel-Ingwer-Kompott  
(Rezept siehe Seite 121)

## Zubereitung

Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Das Mehl, den Zucker, das Vanillemark und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Die Milch lauwarm erwärmen. Die Hefe hineinbröseln und unter Rühren auflösen. Die Hefemilch, die Eier und die Butter zur Mehlmischung geben und mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen. // Den Hagelzucker unter den Hefeteig kneten. Ein rechteckiges Waffeleisen vorheizen und dünn mit Fett ausstreichen. Aus jeweils 2 EL Teig bei mittlerer Hitze nacheinander ca. 10 goldbraune Waffeln backen. Dabei das Waffeleisen zwischendurch säubern, da der Hagelzucker karamellisiert. // Mit dem Apfel-Ingwer-Kompott von Seite 121 servieren. //



# Gefüllte Bratäpfel

Diese Bratäpfel dürfen hier im Haus in der Herbst- und Winterzeit nicht fehlen. Sie sind für mich der Inbegriff von Gemütlichkeit und Geborgenheit!



Für 4 Personen

## Zutaten

- 2 EL Rosinen
- 125 ml Apfelsaft
- 4 große Äpfel
- Saft einer halben Zitrone
- 3 EL weiche Butter
- + etwas für die Form
- 80 g geröstete Haselnusskerne
- 40 g gehackte Mandeln
- 100 g Marzipan
- ½ TL Zimt
- 1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 1 EL Rum

## Zubereitung

Die Rosinen in einer Schüssel mit dem Apfelsaft einweichen. Die Äpfel waschen, trocken reiben und einen Deckel abscheiden. Mit einem Apfelausstecher die Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen, so dass noch ein Rand von mindestens 1 cm bleibt. Die Äpfel mit dem Zitronensaft beträufeln. //

Eine Auflaufform buttern. Die Rosinen abgießen, den Saft auffangen und in die Auflaufform geben. Die Haselnüsse grob hacken und mit den Rosinen, den Mandeln, dem Marzipan, 2 EL Butter, dem Zimt, der Zitronenschale und dem Rum gut vermischen. //

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. //

Die Äpfel großzügig mit der Mischung füllen, die Deckel aufsetzen und die Äpfel in die Form setzen. Restliche Butter auf den Äpfeln verteilen und diese im Ofen für 25–30 Minuten backen. //

Herausnehmen und sofort mit Vanillesauce servieren. //







# Apfel-Heferollen mit Frischkäse-Frosting

Mit diesen Röllchen verbinde ich tolle Erinnerungen an USA-Urlaube und sie sind für mich das perfekte „Sonntagmorgen-Verwöhn-Frühstück“.



Für 12–14 Heferollen

## Hefeteig

500 g Weizenmehl  
½ Würfel Hefe  
75 g Zucker  
200 ml Milch  
1 Prise Salz  
1 TL Vanille-Extrakt  
50 g weiche Butter  
1 Ei

## Füllung

4 Äpfel  
Saft einer halben Zitrone  
50 g weiche Butter  
50 g dunkler Rohrzucker  
40 g Zucker  
1 EL Zimt

## Frosting

60 g weiche Butter  
150 g Puderzucker  
150 g Frischkäse  
½ TL Vanille-Extrakt

## Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben. Eine Mulde in die Mitte drücken, die Hefe hineinbröseln und den Zucker zufügen. Die Milch lauwarm erwärmen und die Hälfte in die Mulde gießen. Für 15 Minuten stehen lassen. Restliche Milch, Salz, Vanille-Extrakt, Butter und Ei zufügen und mit den Knethaken der Küchenmaschine für 3–4 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. // Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. In kleine Würfel schneiden, mit etwas Zitronensaft beträufeln und beiseite stellen. // Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 40 × 60 cm) ausrollen. Die weiche Butter auf dem Hefeteig verstreichen, beide Zuckersorten und den Zimt mischen und auf den Teig streuen, dann die Äpfel mit einem Rand von 2 cm darauf verteilen. Nun von der Längsseite her aufrollen. Die Rolle in ca. 4–5 cm dicke Stücke schneiden. Eine große Auflaufform mit Backpapier auslegen und die Rollen darin nicht zu dicht auslegen. Nochmals für ca. 30 Minuten an einem warmen Ort aufgehen lassen. // Den Backofen inzwischen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (175 °C Umluft) vorheizen. // Die Apfelrollen im heißen Ofen in 25–30 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und ca. 15 Minuten abkühlen lassen. // Für das Frosting die Butter mit dem Puderzucker cremig aufschlagen. Den Frischkäse und den Vanille-Extrakt unterrühren. Das Frosting auf den Rollen auftragen und diese frisch genießen. //





# Lieblinge von meinem Kaffeetisch

Wenn ich mich entscheiden müsste, welches gebackene Exemplar mit Äpfeln mein absoluter Liebling ist, dann wäre das ganz klar der „Gedeckte Apfelkuchen“. Er begleitet mich seit meiner Kindheit und ist – natürlich nur nach dem Rezept meines Vaters – mein absoluter Favorit. Wenn ich damals in den Laden kam und einen – möglicherweise noch lauwarmen – gedeckten Apfelkuchen sah, war es um mich

geschehen. (Das Rezept dafür habe ich bereits in meinem ersten Buch verraten).

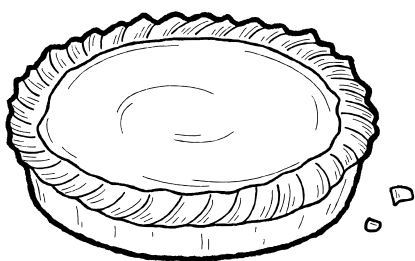
Gleich dahinter aber rangiert auf meiner Apfelkuchen-Skala die Apfeltarte, die mir so ans Herz gewachsen ist, dass sie meinem Blog den Namen gab! Ich finde, es gibt keinen einfacheren und doch so perfekten Genuss wie eine klassische Apfeltarte ohne viel ChiChi. Ach, aber eigentlich mag ich einfach alle Kuchen mit Äpfeln ...





# Apfeltarte mit Zimt-Streuseln

Diese Tarte ist seit vielen Jahren ein Liebling von mir und meiner Familie — sie ist auch der Namensgeber für meinen Blog!



Für eine Tarteform  
mit 24 cm Durchmesser

## Mürbteig

200 g Mehl  
3 EL Zucker  
1 Prise Salz  
1 gestrichener TL Abrieb  
einer Bio-Zitrone  
125 g Butter  
+ etwas zum Fetten der Form

## Streusel

100 g Mehl  
60 g Zucker  
1 TL Zimt  
1 gestrichener TL Abrieb  
einer Bio-Zitrone  
50 g Butter

## Belag

750 g Äpfel  
4 EL Apfelgelee

## Zubereitung

Für den Mürbteig das Mehl, den Zucker, das Salz und den Zitronenabrieb mischen, die kalte Butter in Stückchen dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührers krümelig kneten. Nach und nach 3–4 EL kaltes Wasser zufügen, dann mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine Kugel formen, diese platt drücken und in Folie gewickelt für mindestens 30 Minuten kalt stellen. //

Für die Streusel das Mehl, den Zucker, den Zimt, den Zitronenabrieb und die Butter mit den Händen schnell zu Streuseln verarbeiten und beiseite stellen. //

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden.

Eine Tarteform (ich empfehle eine Form mit Hebeboden) gut mit Butter ausfetten. Den Teig ausrollen und in der Form auslegen. Das geht besonders gut, indem man ihn mit dem Nudelholz aufwickelt und über der Form wieder abwickelt. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (175 °C Umluft) vorheizen. //

Das Gelee gleichmäßig auf dem Boden verteilen und die Äpfel daraufgeben. Anschließend die Streusel über der gesamten Tarte verteilen und diese für 40–45 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. //

Herausnehmen und 15 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form nehmen und auf einem Gitter komplett auskühlen lassen. //



# Apfelmuskuchen mit Mandeln

Saftiger Apfelkuchen — rasch fertig  
und das perfekte Exemplar für ein Herbst-Picknick!



Für eine Springform  
mit 24 cm Durchmesser

## Zutaten

- 150 g weiche Butter
- 150 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 250 g Mehl
- 1 TL Zimt
- 1 gehäufter TL Backpulver
- 250 g Apfelmus
- 75 g gemahlene Mandeln
- 2–3 Äpfel
- 1 Handvoll Mandelblättchen
- 3–4 EL Apfel-  
oder Aprikosengelee

## Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze  
(160 °C Umluft) vorheizen. //

Die Butter mit dem Zucker cremig aufschlagen,  
die Eier nacheinander hinzufügen. Das Mehl  
mit dem Zimt und dem Backpulver mischen. //

Die Mehlmischung abwechselnd mit dem Apfel-  
mus der Eimasse zufügen unditerrühren.  
Zuletzt noch die Mandelniterrühren, dann den  
Teig in die gut gefettete Form geben und glatt  
streichen. //

Die Äpfel schälen, entkernen und in Stücke  
schneiden. Diese gleichmäßig auf dem Kuchen  
verteilen. Nach Belieben noch ein paar Mandel-  
blättchen darübergeben. Den Kuchen auf der  
zweiten Schiene von unten in 40–45 Minuten  
goldbraun backen (bitte Stäbchenprobe machen). //

Das Gelee erhitzen und mit einem Pinsel auf dem  
warmen Kuchen verteilen. Diesen in der Form  
auskühlen lassen, dann herausnehmen und auf  
einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen. //

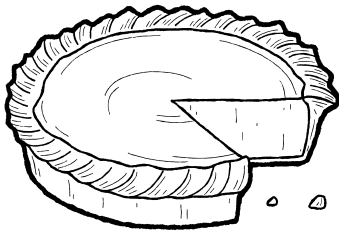






# Apfel-Pekann-Galette

Eine Galette ist die einfachste und schnellste Form einer Tarte und kommt bei mir gerne dann auf den Tisch, wenn ich überraschend Gäste bekomme.



Für eine Tarte  
von ca. 24 cm

## Teig

200 g Mehl  
100 g Butter  
1 Ei  
1 Prise Salz  
2 EL Puderzucker

## Füllung

4–5 Äpfel  
Saft einer halben Zitrone  
100 g gemahlene Pekannüsse  
(ersatzweise Mandeln)  
60 g brauner Zucker  
1 Ei  
40 g sehr weiche Butter  
1 TL Vanille-Extrakt

## Außerdem

1 Eigelb  
brauner Zucker zum Bestreuen  
4 EL Apfelgelee  
1 Handvoll Pekannüsse

## Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührers zügig zu einem krümeligen Teig kneten. Mit den Händen weiter verarbeiten, evtl. noch 2–3 EL Wasser zufügen. Zu einer Kugel formen, einwickeln und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen. //

Die Äpfel waschen, halbieren, das Kerngehäuse vorsichtig entfernen und das Fruchtfleisch in sehr schmale Stücke schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, so dass die Äpfel nicht braun werden. //

Für die Frangipane-Masse die gemahlene Nüsse, den Zucker, das Ei, die weiche Butter und den Vanille-Extrakt mit den Quirlen des Handrührers zu einer cremigen streichfähigen Masse rühren. //

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. //

Den Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder direkt auf dem Backpapier rund (ca. 4 mm dick) ausrollen. Die Frangipane-Masse auf dem Teig verstreichen, dabei einen Rand von ca. 3–4 cm lassen. Die Äpfel darauf verteilen, den Rand umklappen und leicht festdrücken. Das Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen, den Rand damit bepinseln und dann dünn mit braunem Zucker bestreuen. //

Die Galette für 40–45 Minuten goldbraun backen. Das Apfelgelee erwärmen, die Äpfel damit einpinseln und ein paar gehackte Pekannüsse darauf verteilen. //

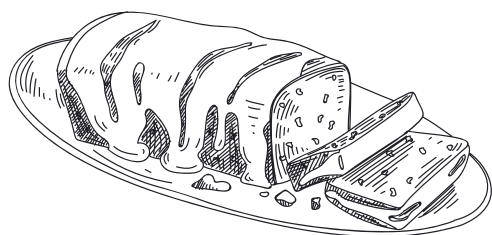
## Tipp

Zu dieser Galette schmeckt eine Kugel Eis sehr lecker, aber auch die Karamellsauce von Seite 108.



# Apfel-Zimt-Zupfbrot

Dieses Zupfbrot ist schneller weggezupft, als man gucken kann, und schmeckt bereits lauwarm vorzüglich, daher bereite ich es auch gerne morgens zum Frühstück oder Brunch zu.



Für eine Kastenform  
mit 24 cm Durchmesser

## Zutaten

75 g Zucker  
+ 3 EL Zucker  
½ Würfel Hefe  
200 ml lauwarme Milch  
+ 2 EL Milch  
500 g Mehl  
1 Ei  
100 g weiche Butter  
+ 75 g Butter  
2 Äpfel  
1 EL Zimt  
100 g Puderzucker

## Zubereitung

75 g Zucker, die zerbröselte Hefe und die lauwarme Milch in eine Rührschüssel geben und miteinander verrühren. 5 Minuten stehen lassen, dann das Mehl, das Ei und die weiche Butter zufügen und kneten, bis sich der Hefeteig von der Schüsselwand löst. Abdecken und für 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. // Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. ½ cm dick zu einem Rechteck ausrollen. Die Äpfel schälen, teilen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Den Zimt mit 3 EL Zucker vermischen. // 75 g Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen, dann auf dem Teig-Rechteck verteilen. Mit Zimt-Zucker gleichmäßig bestreuen und die Äpfel darauf verteilen. Den Teig erst in Streifen, dann in Quadrate schneiden, die passend für die Kastenform sind, diese hintereinander in die Form stapeln. Inzwischen den Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze (150 °C Umluft) vorheizen. Das Zupfbrot in den heißen Ofen schieben und ca. 30–40 Minuten goldbraun backen; sollte es zu dunkel werden, mit Folie abdecken. // Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und mit einem Guss aus dem Puderzucker und 2 EL Milch bestreichen. //

## Tipp

Wer es gerne knackig mag, kann noch eine Handvoll Nüsse (z.B. gehackte Walnüsse, Haselnüsse oder Mandeln) mit hinzufügen.















# Apfelkuchen mit Cheesecake-Kern

Der leckere Apfelkuchen  
mit Überraschungseffekt!



Für eine Gugelhupfform

## Kuchen

- 100 g Walnüsse
- 2 Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 400 g Mehl
- 2 TL Zimt
- 1 Msp. geriebene Muskatnuss
- 1 Pck. Backpulver
- 180 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 180 g Apfelmus
- 180 ml Pflanzenöl

## Cheesecake-Kern

- 60 g sehr weiche Butter
- 90 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Frischkäse
- 1 TL Abrieb einer Bio-Zitrone
- 2–3 gehäufte EL Mehl

## Außerdem

Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

Die Walnüsse mit einem großen Messer hacken und beiseite stellen. Die Äpfel schälen, vierteln und in sehr kleine Stücke schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln und beiseite stellen. // In einer großen Schüssel alle trockenen Zutaten für den Kuchen mischen. In einer weiteren Schüssel die Eier mit dem Apfelmus und dem Öl verschlagen. Zu den trockenen Zutaten geben und mit dem Handrührer zu einem gleichmäßigen Teig rühren. Die Äpfel und Walnüsse zufügen und unterheben. // Nun für die Cheesecake-Masse die Butter mit dem Zucker cremig aufschlagen. Restliche Zutaten zufügen unditerrühren. Wenn die Masse cremig-fest erscheint, ist sie optimal. Sollte sie noch sehr weich sein, noch etwas Mehl hinzufügen. //

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (150 °C Umluft) vorheizen. Die Form gut ausfetten. Etwas mehr als die Hälfte des Apfelteiges einfüllen. Mit einem Löffel den Teig auseinanderdrücken, so dass ein kleiner Graben entsteht, dort hinein die Käsemasse geben. Am besten geht das, wenn man sich dabei Stück für Stück vorarbeitet; die Cheesecakemasse sollte nicht an den Rand laufen. //

Nun vorsichtig die zweite Hälfte des Teiges daraufgeben, so dass die Käsemasse komplett bedeckt ist. In den vorgeheizten Backofen stellen und für 60–70 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!). Falls der Kuchen zu dunkel werden sollte, bitte mit Alufolie abdecken. //

Aus dem Ofen nehmen, in der Form abkühlen lassen und auf ein Gitter stürzen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. //



# Gedrehter Hefekranz mit Äpfeln und Walnüssen

Ein fluffiger Traum  
zum Wochenend-Frühstück!



Für einen Kranz

## Teig

500 g Mehl  
75 g Zucker  
½ Würfel Hefe  
250 ml lauwarme Milch  
45 g weiche Butter  
1 Ei  
1 TL Vanille-Extrakt  
Abrieb einer halben Bio-Zitrone  
½ TL Salz

## Füllung

1 großer Apfel  
Saft einer halben Bio-Zitrone  
50 g gehackte Walnüsse  
75 g weiche Butter  
125 g brauner Zucker  
1 gehäufte TL Zimt

## Außerdem

Puderzucker zum Bestäuben  
oder ein Guss nach Wahl

## Zubereitung

Das Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine geben, eine Mulde in die Mitte drücken, den Zucker und die klein gebröckelte Hefe zufügen und die Hälfte der lauwarmen Milch angießen. Für etwa 10 Minuten angehen lassen. // Die weiche Butter, das Ei, den Vanille-Extrakt, den Zitronenabrieb, das Salz und die restliche Milch zufügen und mit den Knethaken für 3–4 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mit einem Handtuch abdecken und für 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. // Inzwischen den Apfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft mischen. Die Walnüsse grob hacken. // Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ca. 40 × 60 cm groß ausrollen. Die Butter auf dem Teig verteilen. Zucker und Zimt mischen und über dem gebutterten Teig verteilen. Zuletzt die Walnüsse und die Äpfel darübergeben. // Den Teig von der Längsseite her aufrollen und die Rolle mittig aufschneiden. Die beiden Stränge ineinander verschlingen und am Ende zu einem Kranz zusammendrücken. // Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals abgedeckt 30 Minuten gehen lassen. // Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (Umluft ist nicht empfehlenswert!) vorheizen. // Den Kranz im vorgeheizten Backofen für 30–35 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben oder nach Belieben mit einem Guss versehen. //

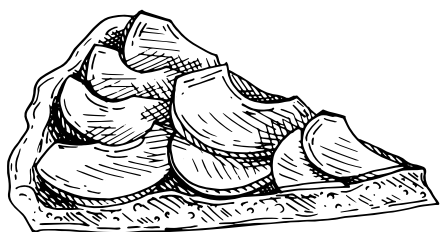






# Französische Apfeltarte

Diese Tarte ist nicht nur in Nullkommanix fertig, sie schmeckt auch fantastisch — sowohl lauwarm als Dessert als auch kalt zum Sonntagskaffee.



Für eine Tarteform  
mit 26 cm Durchmesser

## Teig

200 g Mehl  
100 g Butter  
+ etwas zum Fetten der Form  
50 g Puderzucker  
1 Ei

## Belag

4 Äpfel  
Saft einer Zitrone  
3 EL Apfelmus  
4 EL Apfelgelee

## Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig in die Küchenmaschine geben und mit den Knethaken zu Krümeln verarbeiten, anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig zusammenkneten. Für 30 Minuten kalt stellen. //

Inzwischen die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in schmale Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C) vorheizen. Eine Tarteform ausfetten, den Teig ausrollen und in die Form geben. Mit einer Gabel mehrfach einstechen. Das Apfelmus auf dem Teigboden verstreichen und die Äpfel gleichmäßig darauf verteilen. //

Im vorgeheizten Backofen für 30 Minuten backen. Das Apfelgelee erwärmen und die Tarte sofort damit dünn einpinseln. In der Form auskühlen lassen. Lauwarm als Dessert oder abgekühlt zum Kaffee servieren. Dazu passt ein Klecks Sahne. //

## Tipp

Den Boden kann man gut bereits einen Tag zuvor vorbereiten: einfach in die Form geben und diese dann im Kühlschrank aufbewahren. So muss man die Tarte nur noch mit Äpfeln belegen und hat nach 30 Minuten ein tolles Dessert frisch aus dem Ofen.



# Würziger Apfel-Nuss-Streusel-Kuchen

Einer meiner Winter-Favoriten,  
da er auch ganz prima „weihnachtlich“  
abwandelbar ist.



Für eine Springform  
mit 22–24 cm Durchmesser

## Belag

400 g Äpfel  
2 EL Zitronensaft

## Teig

150 g Butter  
125 g Zucker  
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker  
3 Eier  
220 g Mehl  
1 gehäufte TL Zimt  
2 TL Backpulver  
100 g gemahlene Haselnüsse  
50 g gehackte Haselnüsse

## Streusel

100 g Marzipan  
40 g Zucker  
80 g kalte Butter  
100 g Mehl  
½ TL Zimt

## Außerdem

Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze  
(175 °C Umluft) vorheizen. //

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Spalten  
schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. //

In einer Schüssel die Butter mit dem Zucker  
und dem Vanillezucker mit dem Handmixer  
oder der Küchenmaschine schaumig rühren.

Die Eier nach und nach dazugeben und so lange  
rühren, bis eine luftige Masse entsteht. //

Das Mehl mit dem Zimt und dem Backpulver  
mischen und unter die Butter-Ei-Masse mixen.  
Gemahlene und gehackte Haselnüsse dazugeben  
und unterheben. //

Den Boden einer Springform mit Backpapier  
auslegen. Den Teig in die Form geben und die  
Apfelspalten in den Teig drücken. //

In der Zwischenzeit die Streusel zubereiten.  
Dazu alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit  
den Fingern zu einem krümeligen Teig kneten.  
Auf dem Kuchen verteilen. //

In den vorgeheizten Backofen schieben und in  
40–45 Minuten goldbraun backen (bitte  
Stäbchenprobe durchführen). //

In der Form auskühlen lassen, dann vorsichtig  
herauslösen und vor dem Servieren mit Puder-  
zucker bestäuben. //

## Tipp

Eine weihnachtliche Note bekommt  
dieser Kuchen, wenn man statt Zimt  
etwas Spekulatius- oder Lebkuchen-  
gewürz hineingibt.



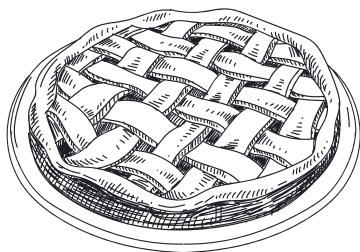






# Gewürzter Apple Pie

Meine amerikanische Variante  
des gedeckten Apfelkuchens.



Für eine Pie-Form  
mit 26 cm Durchmesser

## Teig

400 g Mehl  
50 g Zucker  
1 Prise Salz  
250 g kalte Butter

## Füllung

1 kg säuerliche Äpfel  
3 EL Zitronensaft  
120 g–150 g brauner Zucker  
(je nachdem, wie sauer die Äpfel sind)  
1 TL Zimt  
½ TL Muskat  
1 Msp. Kardamom  
1 Msp. Ingwer  
3–4 gehäufte EL Mehl

## Zubereitung

Das Mehl, den Zucker und das Salz in eine Schüssel geben, die Butter in kleinen Stücken dazugeben und zunächst mit den Knethaken, dann mit den Händen zu einem Teig kneten, dabei noch 2–3 EL kaltes Wasser zufügen. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und für mindestens 30 Minuten kühlen. // Inzwischen die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Zucker und die Gewürze zu den Äpfeln geben, dann das Mehl darüberstreuen und alles miteinander vermischen. // Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Den Teig halbieren, eine Hälfte ausrollen und in die Form geben. Mit einer Gabel den Boden mehrfach einstechen, mit Backpapier auslegen und mit Hülsenfrüchten füllen. Den Boden für 15 Minuten im vorgeheizten Backofen vorbacken. // Aus dem Ofen nehmen, ein wenig abkühlen lassen, dann die Apfelmasse daraufgeben. Nun den restlichen Teig ausrollen, Streifen für ein Teiggitter schneiden und dieses auf den Äpfeln auslegen. Seitlich eventuell etwas festdrücken. Nun den Pie in den Ofen stellen und in ca. 45–50 Minuten goldbraun backen. // Abkühlen lassen oder auch eventuell schon lauwarm servieren. // Dazu passen Zimtsahne oder Vanilleeis. //

## Tipp

Ich mag den Apple Pie auch sehr gerne mit ein paar frischen Cranberrys oder Brombeeren, die mit den Äpfeln vermischt werden.



# Mohn-Apfel-Schnitten mit Streuseln

Ich bin ein großer Fan von Mohnkuchen,  
und diese Kombination mag ich besonders gerne,  
weil sie dank der Äpfel nicht so süß ist.



Für eine rechteckige Backform  
(24 × 35 cm)

## Boden und Streusel

275 g weiche Butter  
175 g Zucker  
350 g Mehl  
150 g zarte Haferflocken  
1 Ei  
Abrieb einer Bio-Zitrone

## Mohnfüllung

500 ml Milch  
150 ml Schlagsahne  
75 g Butter  
120 g Rohrzucker  
1 TL abgeriebene Zitronenschale  
150 g gemahlener Blaumohn  
100 g Hartweizengrieß  
2 EL Zitronensaft  
1 TL Abrieb einer Bio-Zitrone  
2 Eigelb

## Belag

1 kg Äpfel  
Saft einer Zitrone

## Außerdem

Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

Aus allen Zutaten für den Boden bzw. die Streusel mit den Knethaken eines Rührgerätes oder mit der Küchenmaschine einen krümeligen Teig zubereiten. //

Für die Füllung die Milch, die Sahne, die Butter, den Zucker, die Zitronenschale und den Mohn langsam aufkochen. Den Grieß einrühren und 3 Minuten unter Rühren kochen lassen, bis die Masse dicklich ist. Die Masse in eine Schüssel füllen, den Zitronensaft und -abrieb sowie die Eigelbe unterrühren und abkühlen lassen. //

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. //

Den Backofen auf 200 °C (175 °C Umluft) vorheizen. //

Die Backform mit Backpapier belegen. Die Hälfte der Teigmenge in die Backform geben und andrücken. //

Die abgekühlte Masse auf dem Boden verstreichen, die Apfelstücke gleichmäßig darauf verteilen. Den verbliebenen Teig als Streusel auf den Kuchen krümeln und im vorgeheizten Backofen in 45–55 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen, in Quadrate oder Rechtecke schneiden und mit Puderzucker bestäubt servieren. //

## Tipp

Falls die passende Backform fehlt, funktioniert es auch mit einem tiefen Backblech mit einem Backrahmen in der entsprechenden Größe.

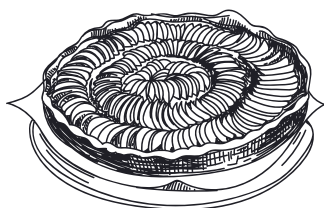






# New York Cheesecake mit Karamelläpfeln

Dieser Kuchen darf natürlich  
nicht fehlen, denn neben Apfelkuchen sind Cheesecakes  
meine absolute Leidenschaft!



Für eine Springform  
mit 26 cm Durchmesser

## Boden

90 g Butter  
+ etwas zum Fetten der Form  
200 g Vollkorn-Kekse  
20 g Zucker

## Füllung

800 g Frischkäse  
250 g Zucker  
1 Prise Salz  
75 g Speisestärke  
Saft einer Zitrone  
Abrieb einer Bio-Zitrone  
600 g Schmand oder Crème fraîche  
6 Eier  
1 TL Vanille-Extrakt

## Belag

3 säuerliche Äpfel  
Saft einer halben Zitrone  
60 g Butter  
60 g brauner Zucker  
1 TL Zimt  
Karamellsauce (Rezept siehe Seite 108)

## Zubereitung

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (155 °C Umluft) vorheizen. Eine Springform mit Butter einfetten. Die Kekse im Blitzhacker zerkleinern, die Butter schmelzen und mit den Krümeln und dem Zucker verrühren. Auf dem Boden der Form festdrücken. Für 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 225 °C erhöhen. //

Den Frischkäse mit dem Zucker, dem Salz, der Speisestärke, dem Zitronensaft und der -schale in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Den Schmand oder die Crème fraîche, die Eier und den Vanille-Extrakt dazugeben und alle Zutaten zu einer glatten Masse verrühren. Auf dem etwas abgekühlten Boden verteilen. //

Die Fettpfanne des Backofens auf der untersten Schiene einschieben und mit Wasser füllen. Den Cheesecake auf die 2. Schiene darüber stellen, 10 Minuten bei 225 °C anbacken, dann 50 Minuten bei 100 °C fertig backen. Den Kuchen anschließend 2 Stunden im ausgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Tür ruhen lassen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und für mindestens 4 Stunden vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen, besser über Nacht. //

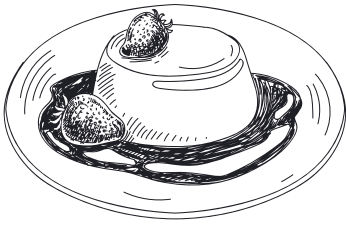
Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft mischen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, den Zucker und den Zimt darin karamellisieren. Die Apfelspalten zufügen und kurz garen. Abkühlen lassen. //

Den Kuchen aus der Form lösen, die Äpfel auf dem Cheesecake anrichten und Karamellsauce (Rezept siehe Seite 108) darüberträufeln. //



# Karamell-Apple-Törtchen

Wenn es mal etwas Besonderes sein soll,  
dann ist dieses Törtchen die perfekte Wahl!



Für einen Kuchen  
mit 20–22 cm

## Teig

- 6 Eier
- 1 Prise Salz
- 150 g weiche Butter
- 200 g brauner Zucker
- 150 g Apfelmus
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 150 ml Milch
- 300 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 Pck. Backpulver
- 1 TL Zimt

## Apfel-Füllung

- 600 g Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 100 g brauner Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 2 EL Butter

## Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze  
(160 °C Umluft) vorheizen. //

Für den Teig die Eier trennen. Die Eiweiße mit  
dem Salz steifschlagen. Die Butter mit dem  
Zucker hell aufschlagen, die Eigelbe, das Apfel-  
mus, den Vanille-Extrakt und die Milch unter-  
rühren. Das Mehl, die Mandeln, das Backpulver  
und den Zimt mischen, auf die Eigelbmasse  
sieben und kurz unterrühren. Zuletzt den Ei-  
schnee vorsichtig unterheben. //

Den Teig halbieren und auf zwei mit Backpapier  
belegte Backformen (20–22 cm) verteilen und  
etwa 25–30 Minuten backen (Stäbchenprobe!).  
Aus dem Ofen holen, aus der Form lösen und auf  
einem Kuchengitter abkühlen lassen. //

Für die Apfelfüllung die Äpfel schälen, vierteln,  
entkernen, in kleine Würfel schneiden und mit  
dem Zitronensaft mischen. Mit den restlichen  
Zutaten in einen Topf geben und weich dünsten,  
bis die Flüssigkeit verkocht ist. Abkühlen  
lassen. //









## Karamellsauce

Mark einer Vanille-Schote

100 g Butter

150 g brauner Zucker

200 ml Sahne

1 gute Prise Salz

## Creme

200 g Butter

200 g Puderzucker

300 g Frischkäse

1 EL Abrieb einer Bio-Zitrone

1 EL Vanille-Extrakt

Für die Karamellsauce das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, alle weiteren Zutaten zufügen und langsam unter Rühren erhitzen. Zum Kochen bringen, dann herunterschalten und noch 3–4 Minuten auf kleiner Hitze leise köcheln lassen, dabei umrühren. Ist die Sauce cremig und karamellig, dann ist sie fertig und kann beiseite gestellt werden. //

Für die Creme die Butter mit dem Puderzucker weißcremig aufschlagen, den Frischkäse, den Zitronenabrieb und den Vanille-Extrakt zufügen und weiterschlagen, bis sich alles gut vermischt hat. Bis zum Gebrauch kalt stellen. //

Für die Fertigstellung die Böden halbieren. Den ersten Boden am besten direkt auf eine Tortenplatte aufsetzen. Dünn Creme darauf verstreichen und ca. ein Drittel der Apfelmasse darauf verteilen. Beim zweiten und dritten Boden genauso verfahren. Den letzten Boden aufsetzen, die restliche Creme darauf und an den Seiten verteilen und glatt streichen. Karamellsauce nach Belieben darauf verteilen und – wenn gewünscht – noch einen Karamellapfel (siehe Tipp) zur Deko daraufsetzen. //

Bis zum Servieren kalt stellen. //

## Tipp

Für den Karamellapfel einen gewaschenen Apfel auf einen Gitterrost setzen und mit Karamellsauce begießen. Sobald der Apfel abgetropft ist, auf einen Teller mit Backpapier setzen und kühlen, bis er zur Deko benötigt wird.









# Leckereien aus dem Glas

Ich bin aufgewachsen in einem Stadtteil am Rande Frankfurts. Unsere Nachbarn hatten einen riesig großen Garten, in den ich mit meinem kleinen Erntekorbchen stiefelte und allerlei an Beeren, Pflaumen, Mirabellen, Birnen, Äpfeln und vielem mehr erntete. Selbstverständlich wurde das gesamte Obst von meiner Mutter verarbeitet. Entweder wir verbrauchten es sofort oder es wurde „eingeweckt“, was das Zeug hält, Marmeladen und Gelees

gekocht, und wir hatten das ganze Jahr über einen schönen Vorrat im Keller.

Das hat mich wohl sehr geprägt, denn auch ich koche leidenschaftlich gerne ein, mache die verschiedensten Aufstriche, Chutneys oder Liköre und freue mich, wenn ich so immer etwas Feines für unsere Frühstücksbrötchen oder auch ein schönes Küchengeschenk für liebe Freunde zur Hand habe.





# Apfelgelee

Apfelgelee gehört für mich seit meiner Kindheit unbedingt auf den Frühstückstisch. Es ist auch perfekt geeignet, um Gebäck zu glasieren.



Für 5 Gläser à 200 ml

## Zutaten

2 kg Äpfel  
Saft einer Zitrone  
500 g Gelierzucker 2:1  
3 EL Calvados  
(nach Belieben)

## Zubereitung

Die Äpfel waschen, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Zitrone auspressen und zusammen mit den Äpfeln und 300 ml Wasser in einen Topf geben. Bei milder Hitze für ca. 30 Minuten weich dünsten. //

Ein Sieb über eine Schüssel hängen und mit einem Küchentuch oder Safttuch auskleiden. Die Fruchtmasse hineingeben, den abtropfenden Saft auffangen und die Fruchtreste im Tuch gut ausdrücken. Abkühlen lassen. //

750 ml Saft abmessen und den kalten Fruchtsaft mit dem Gelierzucker in einen weiten Topf geben. Den Saft unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten unter stetigem Rühren kochen lassen. Auf einem kleinen Teller eine Gelierprobe durchführen. Den Topf vom Herd nehmen, falls gewünscht Calvados einrühren und das Gelee sofort heiß bis zum Rand in die vorbereiteten Gläser füllen. Fest verschließen und beschriften. //

## Tipp

Je nach Apfelsorte ergibt die Masse mehr oder weniger Saft, selbstverständlich kann die komplette Saftmenge im Verhältnis 2:1 mit Gelierzucker ergänzt werden.







# Bratapfel-Marmelade

Diese Marmelade ist seit vielen Jahren der absolute Renner auf meinem Blog, denn sie ist nicht nur köstlich, sondern auch sehr einfach zubereitet.



Für vier Gläser à 250 ml

## Zutaten

750 g säuerliche Äpfel  
2 EL Zucker  
250 ml ungesüßter Apfelsaft  
2 cm Stück Ingwer  
1 Vanilleschote  
Saft von einer Zitrone  
3 Zimtstangen  
2 Sternanis  
2–3 Tropfen Bittermandelöl  
500 g Gelierzucker 2:1  
75 g gehackte Mandeln

## Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Apfelsaft ablöschen und die Äpfel zugeben. Den Ingwer schälen und fein reiben; die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Alle Zutaten bis auf den Gelierzucker und die Mandeln (auch die aufgeschlitzte Vanilleschote) hinzugeben und für ca. 15 Minuten leise köcheln, bis die Äpfel weich werden. // Den Gelierzucker zufügen und die Marmelade für 2–3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Mandeln inzwischen in einer fettfreien Pfanne goldbraun rösten. Die Marmelade vom Herd nehmen und die Mandeln unterrühren. Die Bratapfelmarmelade noch heiß in die vorbereiteten und ausgespülten Gläser füllen. Dabei Sternanis, Vanilleschote und Zimtstangen entfernen. Sofort verschließen und für ein paar Minuten auf den Kopf stellen, so entsteht ein Vakuum. //

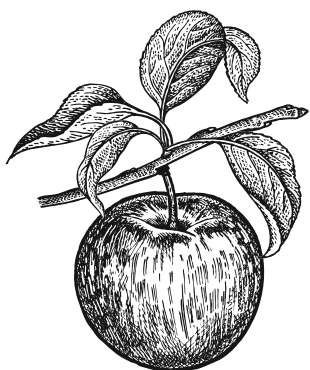
## Tipp

Die Gewürze sind meine Lieblingsmischung. Sie können natürlich — je nach individuellem Geschmack — variiert werden.



# Karamellisiertes Ofen-Apfelmus

Mein absoluter Liebling: komplett ohne Zuckerzusatz,  
passt perfekt zu Reibekuchen, Milchreis, Müsli,  
und vielem mehr und wird ganz einfach im Ofen zubereitet.



Für ca. 2 Gläser à 400 ml

## Zutaten

- 2 kg Äpfel
- 2 Zimtstangen
- 2 Nelken
- 1 Sternanis

## Zubereitung

Den Ofen auf 140 °C Ober-/Unterhitze  
(120 °C Umluft) vorheizen. //

Die Äpfel schälen und zusammen mit den  
Gewürzen in einen Bräter geben. Den Deckel  
aufsetzen und für 4–5 Stunden im Backofen  
schmoren lassen, dabei immer mal wieder  
umrühren. Je länger das Mus im Ofen bleibt,  
desto mehr karamellisiert es. Falls es  
nicht ausreichend zerfallen ist, kurz mit dem  
Pürierstab durch die Masse gehen. //

Sofort in heiß ausgespülte Gläser gefüllt,  
hält es 3 Monate. //

## Tipp

Für mich ist dieses Apfelmus die beste  
Möglichkeit, um Äpfel, die nicht  
so hübsch sind, oder auch Fallobst  
zu verwenden. In der Regel mache ich  
gleich die doppelte Menge.







# Apfelkompott mit Ingwer

Von diesem Apfelkompott habe ich immer einige Gläser im Haus, weil es einfach zu ganz vielen Gerichten die perfekte Beilage darstellt.



Für 3 Gläser à 400 ml

## Zutaten

1,25 kg säuerliche Äpfel  
20 g frischer Ingwer  
½ Bio-Zitrone  
80 g Zucker  
1 Zimtstange  
50 ml Apfelsaft

## Zubereitung

Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen, würfeln und in einen großen Topf geben. Den Ingwer schälen und dazureiben. Die halbe Zitrone heiß waschen und trocken reiben. Die Schale als dünne Spirale abschälen und den Saft auspressen. // Zitronensaft, -schale, Zucker, Zimtstange und Apfelsaft zu den Äpfeln geben. Unter gelegentlichem Rühren aufkochen und zugedeckt ca. 10 Minuten weich dünsten – die Äpfel sollen aber nicht ganz zerfallen. Zitronenschale und Zimtstange entfernen. Das Kompott in heiß ausgespülte Gläser füllen und fest verschließen. //

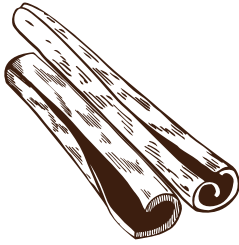
## Tipp

Apfelkompott schmeckt auch mit Marzipan großartig. Dafür statt des Ingwers 100 g klein geschnittenes Marzipan zufügen und die Zuckermenge um 30 g reduzieren.



# Bratapfel-Likör

Dieser Bratapfel-Likör ist ein sehr beliebtes Geschenk aus der Küche und blitzschnell fertig!



Für ca. 10 Flaschen  
à 250 ml

## Zutaten

1,5 l Apfelsaft  
400 ml Weißwein  
200 g brauner Zucker  
2 Zimtstangen  
2 Sternanis  
2–3 Nelken  
1 Vanilleschote  
100 ml Amaretto  
500 ml Calvados

## Zubereitung

Den Apfelsaft, den Weißwein und den Zucker in einen Topf geben. Die Gewürze zufügen (zur späteren Entnahme empfehle ich, die Gewürze inklusive der Vanilleschote in ein Gewürzsäckchen zu geben), erhitzen, dann auf kleiner Flamme leise für ca. 15–20 Minuten simmern lassen. //

Amaretto und Calvados unterrühren, den Bratapfel-Likör sofort in heiß ausgespülte Flaschen abfüllen und fest verschließen.

Der Likör ist so 3 Monate haltbar. //

## Tipp

Der Likör schmeckt pur auf Eis oder aufgegossen mit einem trockenen Sekt sehr lecker!



Breckpfel-  
hikör





# Apfel-Birnen-Chutney

Ich bin ein großer Chutney-Fan.  
Vor allem zu Käse mag ich es sehr, aber auch zu  
hellem Fleisch passt diese Variante sehr gut.



Für ca. 10 Gläser  
à 200 ml

## Zutaten

ca. 1,5 kg Äpfel  
ca. 500 g Birnen  
150 g Schalotten  
2 rote Chilischoten  
1 walnussgroßes Stück Ingwer  
200 g Apfelsaft  
125 g Apfelessig  
500 g Gelierzucker 2:1  
2 Sternanis  
1 Stange Zimt  
2 TL Salz

## Zubereitung

Die Äpfel schälen, achtern, entkernen, fein schneiden und 1 kg abwiegen. Die Birnen waschen, vierteln, fein schneiden und 300 g abwiegen. Die Schalotten schälen, halbieren und fein schneiden. Die Chilischoten putzen und fein hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben. // Die Äpfel, die Birnen, die Schalotten, den Ingwer, die Chilischoten, den Apfelsaft und den -essig in einem Kochtopf mit dem Gelierzucker gut verrühren. Den Sternanis, die Zimtstange und das Salz hinzufügen und alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Herunterschalten und zunächst auf kleiner Flamme 15 Minuten köcheln. Dann für 4 Minuten sprudelnd kochen, dabei ab und zu umrühren. // Das Chutney nochmals abschmecken. Sternanis und Zimtstange entfernen und dann sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen, verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen, so dass sich ein Vakuum bildet. //

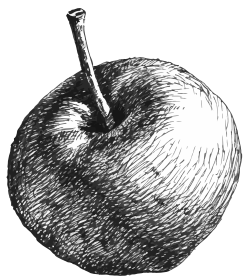
## Tipp

Ich finde, die Chilis tun diesem Chutney sehr gut; wer sie allerdings zu scharf findet, kann entweder eine milde Sorte wählen oder sie ganz weglassen.



# Apfel-Tiramisu

Dieses Dessert ist nicht nur wundervoll fruchtig und lecker, es lässt sich auch fantastisch vorbereiten und dann ohne Stress für Gäste auftragen!



Für 6 Gläser

## Zutaten

500 g Äpfel  
200 ml Apfelsaft  
50 ml Calvados  
1 Zimtstange  
2 gehäufte EL Zucker  
100 g Cantuccini  
40 g gehackte Mandeln  
250 ml Sahne  
1 Prise Salz  
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker  
250 g Mascarpone  
50 g gehobelte Mandeln  
etwas Zimtpulver

## Zubereitung

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. In einem Topf den Apfelsaft, den Calvados, die Zimtstange und 1 EL Zucker mit den Äpfeln erhitzen. So lange auf kleiner Hitze köcheln, bis die Äpfel weich sind. Abkühlen lassen. //

Inzwischen die Cantuccini mit einem Messer grob zerkleinern und auf die Gläser verteilen. Die Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten und unter die Apfelmasse rühren. //

Die Sahne mit 1 Prise Salz steif schlagen, den Vanillezucker und 1 EL Zucker darunter rühren. Den Mascarpone dazugeben und verrühren. Die Mandelblättchen in einer Pfanne leicht bräunen. //

Die Zimtstange aus der Apfelmasse entfernen und diese über den Cantuccini verteilen. Zuletzt die Mascarpone-Sahne darübergerben, die Mandelblättchen darauf verteilen und nach Belieben noch mit etwas Zimt bestreuen. Vor dem Servieren 1 Stunde kalt stellen. //

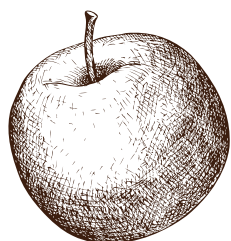






# Apfel-Cantuccini-Crumble

Der Crumble-Klassiker schlechthin  
und bei meiner Familie sowie Freunden  
immer wieder sehr beliebt.



Für 6 feuerfeste Gläser  
oder Auflaufförmchen

## Füllung

600 g säuerliche Äpfel  
Saft einer Zitrone  
50 g Cranberrys  
50 g Walnüsse  
2 EL brauner Zucker  
1 gestrichener TL Zimt

## Streusel

100 g Cantuccini  
100 g Mehl  
½ TL Zimt  
90 g Butter  
50 g brauner Zucker  
1 TL Abrieb einer Bio-Zitrone

## Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen, in Achtel schneiden und diese in kleine Stücke zerteilen. Sofort in einer Schüssel mit dem Zitronensaft mischen. Cranberrys und Walnüsse grob hacken. Zusammen mit den anderen Zutaten für die Füllung vermischen und eine halbe Stunde ziehen lassen. //

Inzwischen die Cantuccini im Blitzhacker fein mahlen, dann mit den restlichen Zutaten für die Streusel in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers zu Streuseln verkneten. //

Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze (150 °C Umluft) vorheizen. //

6 Gläser mit den Äpfeln füllen und großzügig mit Streuseln bedecken. Im vorgeheizten Backofen für 25–30 Minuten goldbraun backen.

Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und dann lauwarm mit einer Kugel Vanilleeis servieren. //

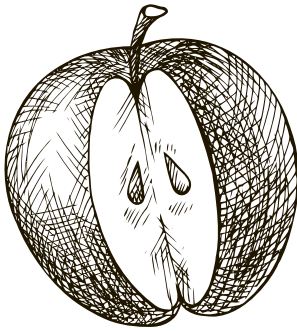
## Tipp

Dieses Rezept funktioniert auch prima in einer großen Auflaufform — dafür dann aber einen Apfel mehr einplanen.



# Apfelkuchen im Glas mit Calvados

Ein tolles Geschenk aus der Küche und perfekt, wenn sich spontan Besuch ankündigt.



Für 4 feuerfeste Gläser  
à 250 ml

## Zutaten

180 g weiche Butter  
+ etwas zum Fetten der Gläser  
3 Eier  
100 g Zucker  
2 EL Calvados (nach Belieben)  
200 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 TL Abrieb einer Bio-Orange  
2 säuerliche Äpfel

## Zubereitung

Die Gläser mit Butter einpinseln. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (150 °C Umluft) vorheizen.

Mit einem Handrührer die Eier, den Zucker und, falls gewünscht, den Calvados schaumig rühren, die weiche Butter hinzufügen unditerrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und der Orangenschale vermischen und unterrühren. // Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden.

Teig und Äpfel schichtweise in die Gläser füllen, dabei mit einer Schicht Teig abschließen.

Die Gläser nur zu zwei Dritteln füllen, da der Teig aufgeht. //

Den Kuchen ohne Deckel im vorgeheizten Backofen auf einem Rost ca. 40–45 Minuten backen (bitte Stäbchenprobe machen). //

Abkühlen lassen, die Gläser gut verschließen oder auch gleich genießen. //

## Tipp

Der Apfelkuchen im Glas hält sich verschlossen im Kühlschrank ca. 3 Wochen.







# Mein Dank geht an ...

– Dirk, ohne Dich gäbe es dieses Buch nicht!  
Danke dafür, für unzählige Einkaufstouren und  
schön, dass es Dich gibt!  
– meine Söhne für das Wegfuttern, Probieren  
und Kritisieren von Unmengen an Kuchen,  
Törtchen, Tartes, Apfelküchlein und vielem  
mehr. Besonderer Dank gilt meinem Sohn  
Vincent für seine Assistenten-Tätigkeit und für  
die Fotos auf Seite 36 und 132.  
– Andrea und Bernd für ein fantastisches  
Wochenende in der Eifel, das mir viele schöne

Fotomotive bescherte, und für das Zur-  
Verfügung-Stellen ihres wundervollen Obst-  
gartens als Fotolocation und Apfelreservoir.  
– meine Lektorin Dr. Janina Drostel für ihr  
Vertrauen in mich, ihre Umsicht und ihre  
Geduld.

Ein besonderer Dank geht an meine lieben  
Blogleser und Blogleserinnen, dank deren  
Treue, Zuspruch und Engagement ich jeden Tag  
aufs Neue ganz viel Freude an meiner Arbeit  
habe und motiviert werde!





# Register



## A

---

Apfelballen oder Apfel-Berliner 52  
Apfel-Birnen-Chutney 125  
Apfel-Brot 15  
Apfel-Brownies 48  
Apfel-Butterkuchen 20  
Apfel-Cantuccini-Crumble 129  
Apfel-Chai-Scones 47  
Apfel-Clafoutis 67  
Apfelgelee 114  
Apfel-Handpies 44  
Apfel-Heferollen mit Frischkäse-Frosting 81  
Apfelkompott mit Ingwer 121  
Apfelkuchen im Glas mit Calvados 130  
Apfelkuchen mit Cheesecake-Kern 95  
Apfelkuchen vom Blech mit Marzipan-Streuseln 29  
Apfelküchlein 16  
Apfelküchlein mit Walnüssen und Orange 55  
Apfelmuskuchen mit Mandeln 86  
Apfel-Pekan-Galette 89  
Apfel-Pekan-Gugelchen 51  
Apfelrosen-Muffins 56  
Apfel-Schmand-Kuchen 25  
Apfeltarte mit Zimt-Streuseln 85  
Apfel-Tartelettes 38  
Apfel-Tiramisu 126  
Apfel-Walnuss-Muffins 41  
Apfelwein-Torte 30  
Apfel-Zimt-Zupfbrot 90

## B

---

Belgische Waffeln mit Apfel-Ingwer-Kompott 77  
Bircher Müsli 63  
Bratapfel-Cookies 59  
Bratapfelkuchen 34  
Bratapfel-Likör 122  
Bratapfel-Marmelade 117



## D

---

Dutch-Baby mit Äpfeln 70

## F

---

Französische Apfeltarte 99



## G

---

Gedrehter Hefekranz mit Äpfeln und Walnüssen 96  
Gefüllte Bratäpfel 78  
Gewürzter Apple Pie 103

## K



---

Kaiserschmarrn mit Äpfeln und Walnüssen 74  
Karamell-Apfel-Törtchen 108  
Karamellisiertes Ofen-Apfelmus 118

## M

---

Mohn-Apfel-Schnitten mit Streuseln 104

## N

---

New York Cheesecake mit Karamelläpfeln 107

## O

---

Ofenschlupfer mit Äpfeln 73

## S



---

Saftiger Schoko-Apfelkuchen 19

## V

---

Versunkener Apfelkuchen 26

## W



---

Wiener Apfel-Strudel 33  
Würziger Apfel-Nuss-Streusel-Kuchen 100

## Z

---

Zimt-Pancakes mit karamellisierten Äpfeln 64





# Über die Autorin

Andrea Natschke-Hofmann stammt gebürtig aus einer Bäckerei, daher hat sie wohl das „Back-Gen“ im Blut. Wenn sie nicht gerade in der Küche steht, neue Rezepte austüfelt und ihren Backofen an seine Grenzen treibt, dann hat sie die Kamera vor der Nase, um ihre Leckereien bildlich zu konservieren oder sie sitzt an ihrem Computer und schreibt den nächsten

Beitrag für ihren Blog Zimtkeks und Apfeltarte. Möglicherweise ist die Dreifach-Mama aber auch gerade mit ihrem Hund im schönen Taunus unterwegs oder werkelt in ihrem Garten. Was auch immer sie gerade tut, sie macht es mit viel Liebe, Leidenschaft und Herzblut. Noch viel mehr Leckereien von Andrea findet man auf [ZimtkeksundApfeltarte.com](http://ZimtkeksundApfeltarte.com).



