

Obst- und Gartenbauverein Wartenberg

Der Apfeltag Oktober 2003



Apfelkuchenrezepte



Apfelkuchenrezepte gesammelt von Anneliese Neumeier

Inhaltsverzeichnis

Kuchen	gebacken von	Seite
Apfel-Kuchen mit Sahne	Eibl Anna	3
Apfelkuchen gedeckt	Eschbaumer Marlene	4
Osnabrücker Apfelkuchen	Flößer Erna	5
Versunkener Apfelkuchen	Gruber Karin	6
Apfel Wein Kuchen	Gumplinger Gertraud	7
Apfelstrudel	Kronseder Marille	8
Apfelmus -Torte	Lehmacher Marille	9
Apfelkuchen sehr fein	Lösch Rosa	10
Apfel-Mandel-Kuchen vom Blech	Maier Anneliese	11
Apfelkuchen	Obermeier Maria	12
Schmand-Apfel-Kuchen	Paulini Kathi	13
Apfelkuchen aus der guten alten Zeit	Ranft Gertrud	14
Großmutter's Apfelkuchen	Ranft Johanna	15
Gedeckter Apfelkuchen	Rembeck Brigitta	16
Feiner Apfelkuchen	Rott Maria	17
Apfelkuchen mit Streusel vom Blech	Stadler Maria	18
Weihnachtliches Apfelbrot	Stemmer Marile	19
Iwans Apfelkuchen	Wanner Maria	20
Apfelstrudel	Weltrich Ingrid	21

Apfel – Kuchen

gebacken von Anna Eibl

Aus diesen Zutaten 250 g Mehl, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 TL Backpulver, 125 g Butter, 1 Ei wird ein Mürbteig geknetet, dieser auf den Boden einer mit Backpapier ausgelegten Springform gegeben und am Rand hochgezogen.

Für die Füllung müssen vier bis fünf Äpfel geschält werden, das Kernhaus entfernt und in Spalten geschnitten werden.

Aus 0,5 l Apfelsaft, dem Saft einer Zitrone, 200 g Zucker und zwei Päckchen Puddingpulver muss ein Pudding gekocht werden. Die Apfelspalten werden in den heißen Pudding gegeben und die gesamte Menge anschließend erkalten lassen. Diese Masse dann als Füllung auf den Mürbteig geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 - 200 ° 45 Minuten lang backen lassen.

Nach dem Erkalten des Kuchens werden für die Dekoration des Kuchens zwei Becher Sahne mit zwei TL Zucker steif geschlagen und ein Becher Schmand vorsichtig untergezogen. Diese Mischung vorsichtig über den Kuchen verstreichen und mit Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.

Apfelkuchen gedeckt

gebacken von Marlene Eschbaumer

Zutaten für den Teig:

- 200g Rama
- 100g Zucker
- 1 Ei
- $\frac{1}{2}$ P. Vanillezucker
- 300g Mehl
- 1 Teel. Backpulver

Zutaten zu einem Mürbteig verkneten

Füllung

- 3 große Äpfel aufhobeln
- 50 g Nüsse mit Zucker und Zimt abmischen

Teig in 2 Hälften teilen und ausrollen, die untere Hälfte mit der Füllung belegen, und die obere Hälfte darüberheben.

1 Std. bei 180°C backen

Guß

Mit Puderzucker-Zitronenglasur bestreichen

Osnabrücker Apfelkuchen

gebacken von Erna Flößer: „Ein Rezept meiner Großmutter
aus dem Jahr 1917“

Man schält 4 Pfund säuerliche, aromatische Äpfel, schneidet sie in Viertel und dann in dünne Scheiben.

Die Apfelscheiben werden in 250 gr Butter, 350 gr. Zucker und einer halben Schote Vanille oder Vanillezucker gedünstet.

Anschließend werden 7 ganze Eier verquirlt, dann gibt man 10 geriebene Zwiebäcke dazu, (ich gebe die Zwiebäcke in ein Stoffsäckchen und zerkleinere sie mit dem Nudelholz) sowie einen guten $\frac{1}{4}$ l Milch.

Diesen Teig rühre ich unter die Apfelmasse und gieße alles zusammen in eine gut ausgefettete Springform.

Den Boden kann man mit Brösel ausstreuen und die Oberfläche wird mit Butterflocken belegt, und ebenfalls mit Zwiebackstreusel bestreut.

Der Kuchen muss 1 Stunde bei Mittelhitze backen.

Versunkener Apfelkuchen

gebacken von Karin Gruber

Zutaten	300g Mehl
	$\frac{1}{2}$ P. Backpulver
	250 g Zucker
	200 g Margarine
	5 Eier
	Zitronensaft
	1 Pr. Salz
	5 Äpfel

Zubereitung

Rührteig herstellen, die klein geschnittenen Äpfel unter den Teig heben, auf ein Backblech geben und ca. 40 Min bei 160°C (Heißluft)backen.

Apfel- Wein- Kuchen

gebacken von Gertraud Gumplinger

Zutaten (Teig) 125 g Butter
 125 g Zucker
 1 Ei
 250 g Mehl
 1 Pck. Vanillezucker
 1 Teel. Backpulver

für den Belag 1 kg gehobelte Äpfel
 $\frac{3}{4}$ l Weißwein
 1 Pck. Vanillezucker
 250 g Zucker
 2 Pck. Vanillepuddingpulver

Krone nach Geschmack

2 Becher Sahne
Kakao zum Bestäuben

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Mürbteig kneten, in eine gefettete Springform geben und die Äpfel daraufgeben.

Für den Belag Zucker, Vanillezucker und Puddingpulver mit etwas Wein anrühren, zum Wein geben und kurz aufkochen lassen. Den dicklichen Wein-Pudding über die Äpfel geben und den Kuchen bei 180 °C etwa 90 Min. backen.

Wahlweise: Nach dem Erkalten den Kuchen mit der geschlagenen Sahne überziehen und mit einem Sieb Kakao darüber stäuben

Apfelstrudel

gebacken von Marille Kronseder

Guten Appetit

für 4 Strudel

Zutaten für Teig

ca. 600 g Mehl
1 Pr. Salz
3 -4 Eßl. Öl
1 gr. Tasse lauwarmes Wasser
1 Ei

Zutaten

für Apfelfüllung

ca. 2,5 kg Äpfel
Sultaninen nach Belieben
250 g Zucker mit Zimt vermischen
ca. 100 g Butter
1 Becher Sahne mit einem $\frac{1}{2}$ Becher
Sauerrahm vermischen
 $\frac{1}{4}$ l gesüßte Milch zum Übergießen

Zubereitung Strudelteig

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung machen, Salz, Öl, Ei und lauwarmes Wasser nach und nach darin verrühren, zu einem weichen, geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig auf einem Backbrett solange kräftig werfen, bis er glatt und zart ist, oder in der Küchenmaschine schlagen.

Teig in 4 gleiche Teile formen und mit einem Geschirrtuch zudecken und $\frac{1}{2}$ Std. ruhen lassen.

Strudel fertig stellen

Inzwischen die Äpfel schälen und klein schneiden, Teig auf einem Geschirrtuch auswellen und mit zerlassener Butter bestreichen und etwa 2-3 Eßl.

Sahne/Sauerrahm auf dem Teig verteilen, Äpfel daraufgeben, mit Zimtzucker bestreuen, Sultaninen dazugeben, 2-3 Eßl. Sahne/Sauerrahm darüber verteilen.

An den Seiten einschlagen und mit Hilfe des Geschirrtuchs aufrollen.

Bratrainee mit Butter ausfetten und Strudel in die Raine gleiten lassen.

Zum Schluß mit zerlassener Butter bestreichen.

In den vorgeheizten Ofen bei ca. 180-200 Grad geben und immer wieder mit zerlassener Butter bestreichen.

15 Min. vor beendeter Garzeit mit heißer gesüßter Milch übergießen.

Backzeit ca. 1 Std.

Apfelmus - Torte

gebacken von Marille Lehmacher

Zutaten:

für den Teig

300 g Butter
300 g Zucker
1 P Vanillinzucker
6 Eier
150 g Mondamin
150 g Mehl
1 $\frac{1}{2}$ Teel. Backpulver

für die Füllung

500 -750 g Apfelmus sehr dick
400 g Creme fraiche
1 Teel. Zimt
Puderzucker nach Geschmack

1 Becher Sahne zum verzieren

Rührteig herstellen und ca. 6 - 7 Böden auf Backpapier einzeln backen
(Tortenbodenform)

Böden mit Apfelmuscreme füllen.

Kuchen außen mit Sahne verzieren

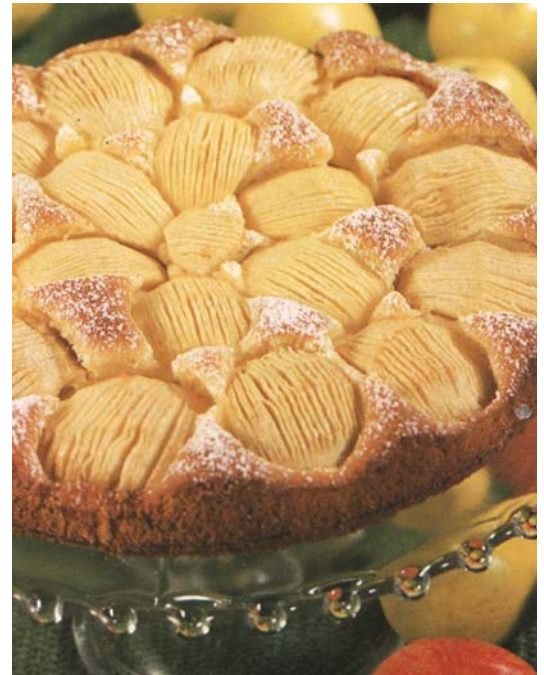
Apfelkuchen sehr fein

gebacken von Rosa Lösch

Zutaten:

für den Teig

125 g Rama
125 g Zucker
2 große oder 3 kleine Eier
200 g Mehl
2 Teel. Backpulver
1 P Vanillinzucker
1 Eßl. Flüssige Sahne



für den Belag

500 - 750 g Äpfel
(am besten Ontario oder weiche Sorte)

Zubereitung

Rührteig herstellen, die Äpfel schälen, vierteln, mehrmals einritzen und kranzförmig auf den Teig legen

Backen

bei 175 °C ca 40 Min.

fertigen Kuchen mit Puderzucker bestreuen

Apfel-Mandel-Kuchen vom Blech

gebacken von Anneliese Maier

Zutaten

200g + 200g Mehl
1 Teel Backpulver
100g + 200g + 2 Eßl. Zucker
1 Prise Salz
100g kalte + 250g weiche Butter
3 Eier
1,5 kg säuerliche Äpfel
7 Eßl. Zitronensaft
1 Päckchen Vanillezucker
250g Sahne
7-8 Eßl. (75g) Mandelblättchen

Zubereitung

Für den Mürbteig: 200g Mehl, Backpulver, 100g Zucker, Salz, 100g Fett in Stückchen und 1 Ei erst mit den Knethaken des Handrührgerätes und dann mit den Händen glatt verkneten. Teig zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Äpfel schälen, achteln und entkernen, mit 6 Eßl. Zitronensaft beträufeln.

Für den Rührteig: 250g Fett, 200g Zucker und Vanillezucker cremig rühren. 2 Eier nacheinander unterrühren. 200g Mehl im Wechsel mit 1 Eßl. Zitronensaft und Sahne portionsweise kurz unterrühren.

Mürbteig auf einer gefetteten Fettpfanne dünn ausrollen. Äpfel darauf verteilen und den Rührteig daraufstreichen. Mit Mandelblättchen und 2 Eßl. Zucker bestreuen.

Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175°C / Umluft 150°C) ca 1 Std. backen.

Apfelkuchen

gebacken von Maria Obermeier

Zutaten

Teig

250 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ P. Backpulver
125 g Zucker
150 g Butter
1 Ei

Belag

5 Äpfel gehobelt
4 Becher Sahne
1 Pck. Pudding (Vanille)
120 g Zucker
Vanille
Saft v. 1 Zitrone

Zubereitung

Die gehobelten Äpfel mit dem Zitronensaft mischen.

Aus Sahne, Puddingpulver und Zucker einen Pudding kochen.

Äpfel auf den Mürbteig geben und Pudding darüber gießen.

Bei ca. 175°C 70 Minuten backen.

Schmand - Apfel - Kuchen

gebacken von Kathi Paulini

Zutaten

1. Mürbteig: 150 g Mehl, 76 g Zucker, 75 g kalte Butter, 1 Ei, 1 TL Backpulver
2. Füllung: $\frac{1}{2}$ l, 200 g Zucker, 2 Päckchen Puddingpulver Vanillegeschmack, 3 Becher Schmand
3. 0,370 l Apfelsaft oder Wein, 100 g Zucker, 1 Päckchen Puddingpulver Vanillegeschmack, 500 g Äpfel
4. 1 Becher Sahne

Zubereitung

1. Mürbteig: ausrollen und in eine Springform geben
 2. Füllung: Milch, Zucker und Puddingpulver kochen
Schmand unterheben, Masse sofort in die Form geben und glatt streichen
 3. Apfelsaft, Zucker und Puddingpulver kochen, gehobelte Äpfel dazugeben, auf Schmandmasse geben
- bei 180° 60-70 Minuten backen, über Nacht auskühlen lassen
4. mit Sahne verzieren

Apfelkuchen aus der guten alten Zeit

gebacken von Gertrud Ranft

Zutaten: 500 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ P. Backpulver
 150 g Zucker
 1 P Vanillezucker
 3 Eier
 250 g Butter oder Rama

 Äpfel und Rosinen

Zubereitung

Einen Mürbteig kneten, etwas ruhen lassen
2/3 des Teiges auf ein Backblech ausrollen, mit Apfelspalten belegen, Rosinen daraufstreuen, restlichen Teig als Deckel daraufgeben.

Backen bei 180 - 200 °C
 Ca 45 - 60 Min.

Den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Großmutter's Apfelkuchen

gebacken von Johanna Ranft

Zutaten	4 große Äpfel
	200 g Butter
	200 g Zucker
	1 P. Vanillezucker
	4 Eier
	170 g Mehl
	3 Teel. Kakao
	1 Teel. Zimt
	30 g Mondamin
	1 P. Backpulver
	125 g geriebene Haselnüsse.

Zubereitung

Äpfel in 1 cm große Würfel schneiden, mit 4 -5 Eßl. Rum tränken und zugedeckt durchziehen lassen.

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen, die Äpfel unterheben und in eine gefettete Springform füllen. Bei 180 °C knapp 1 Std. backen.

Noch heiß mit Zuckerglasur bestreichen oder nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Alternative: als Torte

1½ - 2 Becher Sahne mit 2 P. Vanillezucker und 1-2 P. Sahnesteif steif schlagen und damit außen bestreichen, mit einem Löffelstiel Muster durchziehen.

Zum Verziern: Rand mit geriebenen Haselnüssen bestreuen, etwas Schokolade erwärmen und mit einer Tortenspritze dünne Striche darüber ziehen.

Gedeckter Apfelkuchen oder Apfelschnitten

gebacken von Brigitta Rembeck

Zutaten:

für den Teig

125 g Mondamin
375 g Mehl
2 Teel. Backpulver
2 Eier
150 g Zucker
2 P Vanillinzucker
250 g Margarine

für die Füllung

1 $\frac{1}{2}$ kg Äpfel
1 Teelöffel Zimt
etwas Nelken
150 g Zucker
etwas Wasser
1 Eßl Rum
3 Eßl Mondamin

Guß

200 g Puderzucker
4 Eßl, Rum oder Wasser

Einen Mürbteig kneten, die Hälfte des Teiges auf die Kuchenform oder das Backblech legen und goldgelb 10 Min. anbacken.

Die gehobelten Äpfel mit den Zutaten auf den Boden streichen. Den Teigrest ausrollen, mit Hilfe eines Küchentuches auf die Äpfel rollen.

Den Kuchen bei starker Hitze 200 ° C 30 Minuten fertig backen und noch heiß mit Zuckerguß bestreichen.

Feiner Apfelkuchen

gebacken von Maria Rott

Zutaten (Teig) 100g Zucker
 180 g Mehl
 100 g Butter
 1 Päckchen Vanillezucker
 1 Tl. Backpulver
 1 Ei

Belag 5 Äpfel

Zutaten (Guß) 4 Eigelb
 150 g Zucker
 1 Päckchen Vanillezucker
 250 g Quark
 1/8 l Sahne
 4 Eiweiß

Zubereitung (Teig)

Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei und Backpulver verkneten. Teig auf Backfolie auswellen. Mit der Backschrötte ausstechen, Rand andrücken, Äpfel schälen, klein schneiden und auf den Teig legen. Bei 175°C ca. 30 Min. vorbacken.

Zubereitung (Guß)

Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Quark und Sahne dazugeben. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Auf den vorgebackenen Kuchen geben. Nochmals ca. 20 Min. goldgelb backen.

Apfelkuchen mit Streusel vom Blech

Von Maria Stadler

Rezept für Hefeteig:

- 500g Mehl
- 25 g Hefe
- ¼ ltr Milch
- 80 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 bis 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Vanillezucker
- Schale einer halben Zitrone

Hefeteig auf gefettetes Backblech geben.

- 1,5 kg Äpfel
- Zucker und Zimt

Äpfel schälen und entkernen. Den Hefeteig gleichmäßig mit groben Apfelspalten belegen. Mit Zucker und Zimt bestreuen.

Rezept für Streusel:

- 300 g Mehl
- 200 g Butter
- 125 g Zucker
- ½ Päckchen Vanillezucker

Mehl mit kalter, zerpfückter Butter und dem Zucker verkneten, zu Streusel zerbröseln und auf den Äpfeln verteilen.

Bei 175° ca. 45 Minuten backen.

Weihnachtliches Apfelbrot

gebacken von Marile Stemmer

Zutaten	750 g Äpfel
	250 g Zucker
	250 g Sultaninen
	1 Teel. Zimt
	1 Teel. Nelken
	1/2 Pck Lebkuchengewürz
	1 Eßl. Kakao
	200 g Nüsse grob gehackt
	500 g Mehl
	1 Pck. Backpulver.

Zubereitung

Äpfel schälen und fein schneiden, mit Zucker vermischen und über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag die gezuckerten Äpfel mit den Sultaninen mischen.

Dann Zimt, Nelken, Lebkuchengewürz, Kakao und Nüsse dazugeben.

Zum Schluss das mit Backpulver vermischte Mehl untermengen.

Sollte der Teig zu fest sein, etwas Apfelsaft oder Wasser dazugeben.

Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und den Brotteig einfüllen.

Bei 200° C etwa 1 1/2 Stunden backen.

Iwans Apfelkuchen

gebacken von Maria Wanner

Zutaten	250 g Butter
	250 g Zucker
	4 Eier
	250 g Mehl
	1 P. Backpulver
	50 g gemahlene Nüsse
	50 g Schokoraspel
	1 Eßl Zimt
	4 Eßl. Rum
	5 rohe Äpfel

Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen. Zum Schluß die Nüsse, Schokoraspel, Zimt, Rum und die rohen in kleine Würfel geschnittene Äpfel unterheben.

Form vorbereiten und Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 1 Std. backen.

Apfelstrudel

gebacken von Ingrid Weltrich



Zutaten(Teig) 250 g Mehl
Salz
1 Eßl. Butter
1 Ei
ca. 1/8 l lauwarmes Wasser

Zutaten(Fülle) 1 $\frac{1}{2}$ - 2 kg Äpfel (möglichst aus dem eigenen Garten)
100 g Zucker
1-2 Teel. Zimt
Rosinen
Rahm
nach Geschmack 2-3 Eßl Rum
Zitronenschale
Nüsse
Pistazien

Zubereitung

Zutaten zu weichen, geschmeidigen Teig verarbeiten, in 2 oder 3 Portionen teilen, glatt formen, leicht mit Öl bepinseln und zudeckt unter feuchtheißen Topf $\frac{1}{2}$ Std. ruhen lassen.

Teig ausrollen, auseinanderziehen, mit zerlassener Butter und Rahm bestreichen, (bei sehr saftigen Äpfeln weniger Rahm, bei mehligen etwas mehr, evtl. mit Semmelbrösel und Nüssen ausgleichen), die gehobelten Äpfel mit Zucker und Zimt gleichmäßig verteilen, aufrollen und vorsichtig (mit Tuch) in eine gebutterte Bratraine gleiten lassen.

Strudel bei 200°C ca. 30-45 Min. backen, nach ca. der Hälfte der Backzeit ca. $\frac{1}{4}$ l heiße Milch über den Strudel gießen und aufsaugen lassen.