

Zarte Vinschger Apfeltaschen

Heinz Falkenstern, Idstedt

Für den Teig:

300 g tiefgekühlter Blätterteig

Für die Füllung:

300 g Äpfel

40 g Butter

½ Glas Weißwein

Saft einer halben Zitrone

50 g Zucker

3 EL Rum

50 g gestiftete Mandeln

1 Messerspitze Zimt

2 EL Rosinen nach Geschmack

40 g Semmelbrösel

Zum Bestreichen:

Eigelb, Puderzucker

1. Äpfel schälen, in feine Scheiben schneiden oder hobeln und in Butter andünsten. Weißwein, Zitronensaft, Zucker, Rum, Mandeln, Zimt und evtl. Rosinen dazugeben und noch kurz weiterdünsten. Die Apfelmasse gut auskühlen lassen.
2. Blätterteig dünn ausrollen und Kreise von ca. 12 cm Durchmesser ausstechen. Jeden Teigkreis mit 1 EL Semmelbröseln und 2 – 3 EL der Apfelmasse belegen. Den Rand frei lassen und mit Eigelb bestreichen. Die Apfeltaschen zusammen klappen, etwas ruhen lassen und dann auch außen mit Eigelb bestreichen.
3. Bei 180° ca. 10 – 15 Minuten backen, dann mit Puderzucker bestreuen und noch einige Minuten backen, bis der Zucker karamellisiert ist.

Apfelmuffins

Ines Brammann, Lutzhorn

Zutaten für 6 – 8 Stück:

1 Tasse Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Zimt

abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

¼ Tasse brauner Zucker

2 -3 Äpfel, geschält und gehackt

¼ Tasse Buttermilch

¾ Tasse zerlassene Butter

2 Eier, verquirlt

Den Ofen auf 200° vorheizen. Mehl, Backpulver und Zimt in eine Schüssel sieben, mit Zitronensaft und Zucker vermengen. Butter, Eier, gehackte Äpfel und Buttermilch dazugeben und alles verrühren. Nicht zu viel rühren, da die Muffins sonst zu fest werden. 6 – 8 Muffinförmchen mit der Mischung füllen und 15 – 20 Minuten backen. Warm servieren.

Apfelstuten

Erika Carstensen, Silberstedt

250 g Quark
250 g Mehl
2 Eier
50 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Backpulver
4 EL Selter
4 EL Öl
1 tiefen Teller klein geschnittener Apfelstücke

Die ganzen Zutaten verrühren, Apfelstücke unterrühren. Mit dem Esslöffel kleine „Haufen“ auf das gefettete Blech setzen.

20 Minuten bei 150° backen.

Bei Kindern (aber nicht nur...) sind die Apfelstuten sehr beliebt.

Käse – Apfel – Streuselkuchen

Wilma Alker, Süderbrarup

Zutaten für 16 Stücke

250 g Mehl
250 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
275 g Butter oder Margarine
300 g Apfelmus
abgeriebene Schale 1 unbehandelten Zitrone
1 EL Zitronensaft
2 Eier
500 g Speisequark „Magerstufe“
1 Päckchen Puddingpulver Vanille-Geschmack (für ½ l Milch)
1 EL Puderzucker

Zubereitung:

1. Für die Streusel Mehl, bis auf 2 Esslöffel, 125 g Zucker und 1 Vanillezucker mischen. 125 g Fett schmelzen und darüber gießen. Zutaten mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu Streuseln verarbeiten. Restliches Mehl darüber streuen und in der Schüssel durchschütteln.
2. Eine Springform (26 cm Durchmesser) fetten und 2/3 der Streusel als Boden fest andrücken. Apfelmus darauf verteilen. Restliches Fett schaumig rühren. Übrigen Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Saft zugeben und verrühren. Eier zufügen und cremig rühren. Quark und Puddingpulver unterrühren.
3. Creme auf dem Apfelmus verteilen und die restlichen Streusel auf den Rand streuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200° / Gasherd Stufe 3) 45 – 50 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 ¼ Stunden, Arbeitszeit ca. 30 Minuten.

Jedes Stück enthält ca. 330 Kalorien / 1390 Joule.

Leipziger Apfelkuchen

Anke Laackmann, Schleswig

200 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
4 Eier
abgeriebene Schale einer Zitrone
Prise Salz
200 g Mehl
½ TL Backpulver
6 große Äpfel
12 TL Johannisbeergelee
Puderzucker zum Bestreuen

Butter mit Zucker schaumig rühren. Zitronenschale, Salz und nach und nach die Eier zugeben. Mehl mit Backpulver mischen, eslöffelweise unterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform füllen. Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Die Apfelhälften oben mehrmals etwas einschneiden. In die Höhlung in der das Kerngehäuse saß, je 1 TL Johannisbeergelee geben und die Äpfel mit der eingeschnittenen Seite nach oben auf den Teig legen. Den Kuchen in dem vorgeheizten Ofen bei 180° etwa 45 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Erkalten lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Tante Luises Apfelkuchen

K. Krause, Sörup

100 – 125 g Margarine
125 g Zucker
200 g Mehl
2 – 3 Eier
2 gestrichene TL Backpulver
4 EL Milch
etwas abgeriebene Zitrone
Prise Salz

Auf übliche Art und Weise einen Rührteig herstellen und in eine gefettete Springform geben. Äpfel, am besten gut mürbe werdende, schälen und je nach Größe vierteln oder achteln und ziemlich dicht an dicht in den Teig drücken.

Ca. 45 Minuten bei guter Mittelhitze (Umluft z.B. 150°) backen. Dann nach Wunsch mit Zucker, Puderzucker (oder nicht) bestreuen. Schmeckt mit und ohne Schlagsahne ganz lecker und ist vor allem schnell zubereitet.

Diesen Kuchen buk meine Großtante Luise immer zu meinem Geburtstag.

Kakao- Apfelkuchen

Britta Jurgenowski, Süderbrarup

200g Butter
200g Zucker
1 Vanillezucker
4 Eier schaumig rühren

200g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Zimt
2 EL Kakao vermischen und unterrühren

500g Äpfel klein schneiden und untermengen.

Teig in eine gefettete Springform geben.

Temperatur: 175°

Zeit: 45 Min.

Warmer Apfelkuchen

Britta Clausen, Havetoftloit

2 Eier
200 g Zucker
1 Vanillezucker
100 g flüssige Margarine
100 g Mehl
1 TL Backpulver
100 ml Milch

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen. (Ist etwas dünner als normaler Rührteig)
5 große Äpfel in Stücke schneiden, in den Teig geben und unterheben.
Springform mit Backpapier auslegen. (Auf den Boden legen und mit dem Ring einspannen)
Den Teig einfüllen und bei 175° ca. 1 Stunde bei Umluft backen.
(200° bei Ober-und Unterhitze).

Ein wenig abkühlen lassen, dann mit dem Backpapier (Rand abschneiden) auf eine Tortenplatte setzen und noch warm mit Schlagsahne, Vanillesoße oder Vanilleeis servieren.

Der Kuchen lässt sich nicht mit einem Kuchenretter vom Backpapier lösen, dafür ist er zu weich.

Apfelrührkuchen

Schuby

Christa Hagge Ellhöft,

4 Eier
200 g Zucker
250 g Butter
500 g Mehl
1 Paket Backpulver
1 Tasse Milch
Einige Äpfel

Aus den obigen Zutaten einen Rührteig bereiten. Die Äpfel klein schneiden und unter den Teig heben. In eine Springform füllen und bei mittlerer Hitze gar backen.

Apfelkuchen nach Frau Thielsen

Christel Bock, Schuby

125 g Butter oder Margarine
125 g Zucker
2 Eier
125 g Mehl

Zutaten gut verrühren.

Eine Springform (26cm) einfetten und 2/3 des Teiges einfüllen und auf dem Boden verstreichen. Jetzt 3 - 4 Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden und im Topf kurz andünsten. Saft abgießen, die Äpfel mit Zucker und Zimt abschmecken, evtl. Rosinen zufügen und auf den Teig geben. Den Rest des Teiges in Tupfen darauf verteilen.

Bei 175° ca. 1 Stunde backen. Den warmen Kuchen mit Vanilleeis und/oder heißer Vanillesoße und/oder Sahne servieren. Wenn der Kuchen kalt ist, reiche ich nur Sahne dazu.

Fettloser Apfelkuchen

Christel Bock, Schuby

250 g Mehl
250 g Zucker
4 Eier
1 ¼ Paket Backpulver

Aus diesen Zutaten einen Rührteig herstellen.

Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden – etwa ein gehäufter, tiefer Teller –

Die Stücke unter den Teig heben. In eine große Springform oder auf ein Blech geben und bei 175° Umluft ca. 75 Minuten backen.

Nach Belieben den noch warmen Kuchen mit einer Mischung aus Puderzucker und Zimt bestreuen.

Mexikanische Apfeltorte

Christel Brammann, Neuendorf

Teig:

150 g Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier
125 g Haferflocken
50 g Mehl
1 geh. TL Backpulver
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1 Prise Salz

Füllung:

500 g Äpfel
Saft einer halben Zitrone
40 g Butter
75 g gehackte Mandeln
50 g Zucker

Für die Füllung werden die geschälten und zerkleinerten Äpfel mit dem Zitronensaft gedünstet und nach dem Erkalten mit der geschmolzenen Butter, Mandeln und Zucker vermischt.

Aus den obigen Zutaten einen Rührteig herstellen, von dem man $\frac{3}{4}$ in eine gefettete und mit Haferflocken ausgestreuten Springform (24 cm Durchmesser) gibt. Die Füllung darauf verteilen und vom Rest des Teiges mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf die Füllung setzen. Bei 190° untere Einschubleiste ca. 60 Minuten backen.

Dänischer Apfelkuchen

Birte Nissen-Reimer, Schleswig

150 g Butter
3 dl Zucker
3 Eier
1 TL Backpulver
4 dl Mehl
4 EL Kakao
1 TL Zimt
 $\frac{3}{4}$ dl Milch
 $\frac{3}{4}$ dl heißes Wasser
2 klein geschnittene Äpfel

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen und die Äpfel unterheben.
Bei 175° ca. 60 Minuten backen.

Gestürzte Apfeltorte

Inge Falkenstern, Idstedt

30 cm Alufolie (30cm breit)

Belag:

500 g vorbereitete, in Ringe geschnittene Äpfel

75 g vorbereitete Korinthen

1 – 2 EL Zucker

Teig:

80 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Paket Vanillinzucker

2 Eier

100 g Mondamin

80 g Mehl

2 gstr. TL Backpulver

zum Aprikotieren:

½ Glas Aprikosenmarmelade

Die Alufolie über eine umgedrehte Springform (26 cm) legen und die überstehenden Seiten an dem Springformrand festdrücken. Die geformte Folie in die Springform legen, den Boden fetten und mit den Apfelingen auslegen. Zwischenräume mit Korinthen füllen und die restlichen Apfelringe darüber geben und mit Zucker bestreuen.

Das weiche Fett in eine hohe Schüssel geben. Zucker, Vanillezucker, Eier, Mondamin, Mehl und Backpulver darauf geben und alles mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe verrühren. Gesamtrühdauer 2 Minuten. Den Teig über die Äpfel geben. Die Springform in den vorgeheizten Backofen stellen und backen.

E-Herd 175° – 200° 60 – 70 Minuten / Gas-Herd Stufe 2 – 3 60 – 70 Minuten.

Nach dem Backen den Springformrand abnehmen, die Torte 10 Minuten abkühlen lassen und auf eine Platte stürzen. Den Springformboden und die Alufolie abnehmen und die Torte mit warmer Aprikosenmarmelade aprikotieren.

Apfelblechkuchen

Annelene Lüttjohann, Süderbrarup

250 g Zucker

250 g Mehl

4 Eier

1 Backpulver

4 Äpfel

Zucker + Zimt

Zucker und Eier schaumig rühren. Das mit Backpulver gemischte Mehl unterheben und alles mit den klein geschnittenen Äpfeln vermischen. Auf ein gefettetes Backblech streichen. Mit Zucker und Zimt bestreuen und bei 175° 25 – 30 Minuten backen.

Apfelkuchen mit Streusel

Ingrid Bessel, Tarp

250 g Margarine
250 Zucker
4 Eier
300 g Mehl
2 geh. TL Backpulver
3 große Äpfel

Streusel:
150 g Mehl
150 g Zucker
100 g Margarine

Zubereitung:

Margarine, Zucker und die Eier in einer Schüssel schaumig rühren. Mehl und Backpulver dazugeben und alles gut durchrühren. Backblech einfetten und den Teig darauf verstreichen. Kleingeschnittene Apfelstücke auf dem Teig verteilen.
Für die Streusel: Mehl, Zucker und kleine Margarinstückchen in die Rührschüssel geben und mit dem Mixer zu Streusel rühren. Über die Äpfel verteilen.
Backblech in den Ofen schieben und bei 180° ca. 45 Minuten backen. (Heißluft 160°)
Ein lockerer, leichter Apfelkuchen für das Backblech.

Apfelkuchen vom Blech

Annegret Heller, Norderbrarup

Ca. 1 kg Äpfel
250 g Margarine
150 g Zucker
5 Eier
2 Pakete Vanillezucker
Schale von einer Zitrone
6 – 7 EL Milch
100 g geriebene Mandeln
300 g Mehl
3 gstr. TL Backpulver

ca. 50 g Butter
Zucker zum Bestreuen

Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Margarine, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig rühren. Eier und Milch nach und nach unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen, zusammen mit den Mandeln unter den Teig rühren.
Teig auf ein gefettetes und bemehltes Blech streichen. Äpfel darauf verteilen und ein wenig eindrücken. Bei ca. 180° ungefähr 35 Minuten backen.
Kuchen herausnehmen und mit zerlassener Butter bestreichen. Zuletzt mit Zucker bestreuen.
Viel Spaß beim Backen!

Norwegischer Apfelplatenkuchen

Frau Scholz, Satrup

300 g Zucker
300 g Margarine
4 Eier
300 g Mehl
2 TL Backpulver

8 große Äpfel
3 EL Rum
100 g gehackte Mandeln
Perlzucker

Alle Zutaten zusammenrühren. Äpfel vierteln und in Scheiben schneiden. Unter den Teig heben und auf ein Backblech streichen. Mandeln und Perlzucker darüber geben.
Backzeit: ca. 60 Minuten bei 160° Umluft.

Apfelkuchen/Platenkuchen

Gisela Jensen, Schleswig

Den Teig aus folgenden Zutaten herstellen:

1 kg Mehl
8 Eier
500 g Butter oder Margarine
500 g Zucker
50 g Vanillezucker
30 g Backpulver
15 g Zimt

Auf ein Backblech streichen. Darauf Belag aus 750 g klein geschnittenen Äpfeln und nach Geschmack 125 g gehobelte Mandeln.
Darauf Streusel aus 1 Teil Margarine, 1 Teil Zucker, 1 Teil Mehl. (z.B. 125 g je Teil)
Backzeit 45 Minuten bei 200°.

Apfelkuchen

Frau Kraak, Maasbüll

Für den Teig:

250 ml Schlagsahne
200 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eier
250 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Für den Belag:

1 kg Äpfel

Außerdem:

100 g Butter
100 g Zucker
75 ml Schlagsahne
100 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Sahne fast steif schlagen, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier nacheinander verrühren. Mehl und Backpulver mischen und kurz unter die Masse rühren. Teig auf ein gefettetes Blech geben und glatt streichen. Äpfel säubern, in Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200° ca. 10 – 12 Minuten backen. Butter, Zucker und Schlagsahne einmal aufkochen, Mandelplättchen zufügen. Mandelgemisch auf dem Teig verteilen. Weitere 10 – 12 Minuten bei gleicher Temperatur backen.

Apfelkuchen (Blech)

Elli Jebe, Schleswig

250 g Margarine
250 g Zucker
4 Eier
500 g Mehl
1 Paket Backpulver
1 Paket Vanillezucker
1 kl. Fläschchen Buttervanille
1/8 l Milch

Aus den obigen Zutaten einen Rührteig herstellen und auf ein gefettetes Backblech streichen. Äpfel vierteln, einritzen, auf dem Teig verteilen und mit Mandeln und Zucker bestreuen. Bei mittlerer Hitze goldgelb backen.

Apfelkuchen „Margarethe“

Frau Kraak, Maasbüll

250 g Mehl
75 g Zucker
125 g Margarine
1 Ei

Aus den Zutaten einen Knetteig bereiten. Eine Springform damit auslegen. Den Teig mit Apfelvierteln belegen. Darauf dann folgenden Guss geben:

100 g Butter - zergehen lassen -
150 g Zucker
1 Vanillezucker
4 EL süße Sahne
3 EL Mehl
120 g Blättermandeln – dazugeben –

Den Kuchen bei 180° ca. 1 Stunde backen.

Apfelkuchen

Hans-Christian Hansen, Husby

250 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Ei
125 g Zucker
125 g Margarine

Die Zutaten mit einem Knethaken gut durchkneten. Ist der Teig zu krümelig, einen Schuss Milch dazu geben. Die Hälfte vom Teig in eine Springform füllen und am Rand etwas hoch ziehen.

4 – 5 Äpfel (Boskop) andünsten, mit Zimt bestreuen, etwas verrühren und in die Form füllen. Die andere Teighälfte zu kleinen Kugeln formen, diese flach drücken und auf den Kuchen legen. Vanillezucker und gehobelte Mandelplättchen drüber streuen. Evtl. Butterflöckchen draufsetzen.

Dann in den Backofen schieben und auf mittlerer Schiene bei Ober- und Unterhitze ca. ½ Stunde bei 175° backen.

Gedeckter Apfelkuchen

Gisela Friedrichs, Fehmarn, OT Burg

Diesen Kuchen lieben besonders die Enkelkinder!!!!

500 g Mehl
½ Backpulver
250 g Zucker
250 g Butter
2 Eier
1 Vanillezucker
1 Prise Salz

Aus den Zutaten einen Teig herstellen und 2/3 davon auf einem Kuchenblech verteilen, darauf Apfelmus aus 2 Pfund Äpfeln streichen und 1/3 Teig als Platte obenauf legen.
Bei 175° bis 200° backen. Nach dem Backen mit Zuckerglasur bestreichen.

Apfelpie und Apfeltaschen

Heinz Falkenstern, Idstedt

Zubereitung: ohne Ruhezeit 60 Minuten

Für 6 – 8 Personen brauchen sie:

Mürbeteig:

250 g Mehl
60 Zucker
1 Prise Salz
150 g Butter oder Margarine
1 Eigelb

Füllung:

Säuerliche Äpfel, Zimt und Zucker

Das passt dazu:

Vanillierte Schlagsahne oder Vanillesoße. Originell: Vanilleeis.

So wird`s gemacht:

Einen Mürbeteig arbeiten. Eine Stunde kühl stellen.

Äpfel schälen. Kerngehäuse ausstechen. Für den Pie (englisch: Pastete) die Äpfel in Stücke schneiden, für die Apfeltaschen ganz lassen.

Den Teig ausrollen.

Pie: Deckel und Garnierung ausschneiden. Apfelstücke in gefettete Springform geben. Mit Zimt und Zucker bestreuen. Teigdeckel drauflegen. Garnieren.

Apfeltaschen: Teig-Quadrate ausschneiden. Äpfel drauflegen, mit Zimt und Zucker bestreuen. Teig zu Taschen umbiegen. Auf's Backblech legen.

Pie oder Taschen mit Wasser oder Eiweiß bestreichen, mit Zucker bestreuen, im vorgeheizten Ofen 20 bis 30 Minuten backen. Elektroherd: 200°. Gasherd: Stufe 3.

Apfeltaschen

Frau Kraak, Maasbüll

Für den Teig:

500 g Mehl
250 g Margarine
2 Eigelb
1 Backpulver
1 Glas Milch (0,2 l)
1 Prise Salz

alles verkneten und ½ Stunde stehen lassen.

Für die Füllung:

Äpfel säubern und würfeln, mit Zucker mischen und nach Belieben etwas Zimt.

Den Teig ausrollen, Kreise ausstechen und jeweils zur Hälfte mit den Äpfeln belegen. Zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken. Auf mittlerer Schiene bei 180° backen bis sie goldbraun sind.

Für die Glasur:

1 Paket Puderzucker (250 g) und 2 Eiweiß verrühren.

Die Apfeltaschen mit dem Guss verzieren bzw. überziehen, sobald sie aus dem Ofen sind.

Apfelstreifen

Elke Richelsen, Freienwill

250 g Mehl
250 g Butter
1/8 l Sahne

Zutaten mit dem Knethaken zu einem Teig verarbeiten und ½ Tag ruhen lassen.

750 g Äpfel
4 EL Zitronensaft
50 – 75 g Rosinen
75 g Zucker
1 Paket Vanillezucker
evtl. 50 g Mandeln
1 Messerspitze Zimt

Zutaten andünsten und abkühlen lassen.

Den Teig in vier Teile teilen, zu Rollen formen und zu einem Streifen ausrollen, auf mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Füllung in der Mitte drauf verteilen, die Seiten überschlagen und bei 220° 30 Minuten mittlere Schiene backen.

Nach dem backen mit Zitronenguss bestreichen.

Ein Tipp von mir: Die fertigen Streifen lassen sich sehr gut einfrieren und bei Bedarf angetaut abbacken.

Quark – Apfelkuchen

Frau Kraak, Maasbüll

250 g Mehl
100 g Zucker
1 Eidotter
125 g Butter

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, Zucker und Eidotter hinein geben und die Butter in Flöckchen auf dem Mehtrand verteilen. Mit möglichst kühlen Händen alles rasch verkneten, zu einer Kugel formen, in Alufolie wickeln und 1 – 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Den Teig ausrollen, Boden und Rand einer Springform damit auslegen und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

250 g Quark
100 g Zucker
1 Paket Vanillepuddingpulver
abgeriebene Schale von ½ bis 1 unbehandelten Zitrone
4 Eier
¼ l Sahne
500 g Äpfel
2 EL Zucker
½ TL Zimtpulver
1 Paket roten Tortenguss

Den Quark mit dem Zucker, Puddingpulver, Zitronenschale und den Eiern verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Quarkmasse in die Springform füllen.

Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden, das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelspalten auf die Quarkmasse legen und mit Zimt und Zucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190° ca. 70 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen und erkalten lassen.

Den Tortenguss nach Vorschrift zubereiten und über die Äpfel gießen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Gedeckter Apfelkuchen

Frau Böhnert, Treia

1 ½ bis 2 Pfund Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Mit 3 EL Zucker und einigen Rosinen dünsten. Auf einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen.

300 g Mehl
200 g Margarine in Stückchen
100 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Ei
1 Prise Salz
1 EL Kaffeesahne
2 TL Backpulver

Alle Zutaten zu einem festen Teig zusammen kneten und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann 2/3 des Teiges in Größe der Tortenform ausrollen. Etwas Teig an den Rand der Form drücken, damit es eine kleine Kante gibt. Ca. 20 Minuten bei 200° goldgelb backen. Dann die gedünsteten Äpfel darauf. Den restlichen Teig ausrollen und über die Äpfel decken. Nochmals 20 – 25 Minuten goldgelb backen. Nach dem Abkühlen Tortenguss draufgeben.

Dänischer Apfelkuchen

Christel Lütjens, Schuby

175 g Margarine
250 g Mehl
100 g Zucker
1 Ei
2 EL Sahne
1 Prise Salz

Füllung:

1000 g Äpfel in Scheiben geschnitten
75 g Zucker
75 g Rosinen
25 g geh. Mandeln

Glasur:

75 g gute Butter
75 g Zucker
25 g geh. Mandeln

Zubereitung:

Mürbeteig mit Rand und Deckel herstellen, Füllung auf den rohen Kuchen geben und mit Teigplatte belegen.

Glasur schaumig schlagen und auf den Kuchen geben. Ca. 1 Stunde bei 200° backen.

Mandelkranz – Kuchen

Wilma Alker, Süderbrarup

Sie brauchen:

250 g Mehl
125 g Butter oder Margarine
½ Tasse = 1/16 l trockenen Weißwein
1 Prise Salz
150 g Zucker
6 mittelgr. Äpfel (500 g)
Saft u. abgeriebene Schale von ½ Zitrone
3 Eier
1/8 l Sahne
Mark von ½ Vanilleschote
1 EL gehobelte Mandeln
60 g heiße Aprikosenmarmelade

und so wird's gemacht:

Die ersten vier Zutaten mit der Hälfte des Zuckers rasch zum Mürbeteig kneten. Zur Kugel formen, in Folie wickeln und 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Äpfel halbieren, schälen, vom Kernhaus befreien, fächerartig aufschneiden und mit Zitronensaft bepinseln. Die nächsten vier Zutaten mit restlichem Zucker verrühren. Zwei Drittel des Teiges zum runden Boden von 24 cm Durchmesser ausrollen. Eine entsprechend große Springform fetten und den Teigboden einlegen. Restlichen Teig zum vier cm breiten Streifen ausrollen, den Rand der Springform damit auslegen. Apfel hineinsetzen.

Eiermischung darüber gießen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° 45 – 50 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Noch heiß mit Marmelade bestreichen und an den Rand die Mandeln streuen.

Pro Portion (bei 16 Stück) ca. 220 Kalorien (kcal) oder 922 Joule (kj)

Tipp für Diabetiker: Ersetzen sie Zucker und Marmelade durch die gleiche Menge Diabetikerprodukte. Pro Portion ca. 2 1/3 B.E.

Wiener Apfeltorte

Maria Laabs, Sörup

150 g Mehl
1 Eigelb
150 g Butter
1 EL Zucker
1 Messerspitze Backpulver

Aus den Zutaten 2 Teile Mürbeteig herstellen.

1 Eiweiß steif schlagen und auf beiden Mürbeteigplatten verteilen. Je 1 EL Zucker und Mandelblätter darauf streuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175° 15 – 20 Minuten backen.

Füllung:

5 Äpfel in Spalten schneiden und in Zitronenwasser und Zucker glasig dünsten.

Die Füllung auf die beiden Teigplatten verteilen.

Nach dem Erkalten die Torte mit 1 1/2 bis 2 Becher Sahne füllen und verzieren.

Bratapfelkuchen

G. Schmidt, Schleswig

250 g Mehl
100 g Zucker
150 g Butter
1 Ei
½ Paket Backpulver

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten und in eine Springform geben.

6 - 8 Boskop-Äpfel (je nach Größe) schälen und in ¼ Stücke schneiden. Die Stücke dann schuppenförmig auf den Mürbeteig legen.

2 Becher Sahne
1 Becher Schmand
125 g Zucker
1 Vanillezucker

Alles in einem Topf verrühren und aufkochen.

1 Paket Vanillepuddingpulver verrührt mit etwas von der kalten, flüssigen Sahne unter die heiße Flüssigkeit geben.

Diesen Pudding noch warm auf die Äpfel gießen und bei 180 – 190° ca. 60 Minuten im Backofen backen. (Bei Umluft 175°) Erst nach dem Abkühlen aus der Form nehmen.

Guten Appetit!

Apfeltorte

Frau Falk, Flensburg-Weiche

250 g Mehl
125 g Zucker
150 Margarine
1 Ei
½ Paket Backpulver

Aus den Zutaten einen Mürbeteig herstellen und in eine gefettete Springform geben. Den Rand etwas hoch drücken.

8 – 10 ganze Äpfel. Kerngehäuse mit einem Apfelstecher rausdrücken.

3 Becher Sahne a 200 g
1 Vanillezucker
1 Paket Puddingpulver Vanille
alles zusammen aufkochen und heiß über die Äpfel gießen.
Bei 175° 60 – 70 Minuten backen.

Bratapfelkuchen

Inge Falkenstern, Idstedt

250 g Mehl
100 g Zucker
3 Eier
½ Paket Backpulver
150 g Butter

Einen Mürbeteig herstellen und kalt ruhen lassen.

50 g Rosinen mit 2 EL Rum einlegen.
12 Äpfel entkernen und füllen. Teig in eine Springform geben (Rand nicht vergessen) und die Äpfel darauf legen.

1 Paket Vanillepudding mit 125 ml Sahne und etwas Zucker anrühren und zusammen mit 625 ml Sahne aufkochen. Den Pudding über die Äpfel gießen und bei 175° 75 Minuten backen.

Ungarischer Apfelkuchen

Frau Kraak, Maasbüll

600 g Mehl
1 Paket Backpulver
50 g Zucker
½ TL Salz
200 g Sanella
¼ l Milch

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und kalt stellen.

1 1/2 kg Äpfel schälen und grob raspeln. Abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone und 4 EL Zitronensaft sofort untermengen.

125 g Zucker
100 g Rosinen
100 g gehackte Hasennüsse hinzufügen.

Die Hälfte des Teiges ausrollen. Ein Backblech mit Sanella fetten, den Teig darauf geben und die Apfelmasse darüber verteilen. Die andere Teighälfte ausrollen und als Deckel darüber legen. Mit dem Rollholz etwas glatt rollen. Mit einem Eigelb bestreichen und mit einer Gabel Muster einstechen. Mit ausgeschnittenen Teigresten verzieren.

Im vorgeheizten Backofen backen. E-Herd 200° - 225° Backzeit ca. 30 Minuten.

Gas-Herd Stufe 3-4.
Ergibt ca. 24 Stücke.

Eierlikör – Apfeltorte

Wilma Alker, Süderbrarup

Zutaten für 12 Stücke:

Teig:

250 g Mehl
100 g Butter oder Margarine
75 g Zucker
1 Ei
1 TL Backpulver
Fett für die Springform

Füllung:

1 kg säuerliche Äpfel
½ l Apfelsaft
2 Päckchen Puddingpulver Vanille
½ l halbtrockener Weißwein
175 Zucker
1 Paket Vanillezucker

Zum Verzieren:

250 g Schlagsahne
100 ml Eierlikör
1 Gefrierbeutel

Zubereitung:

Mehl, Fett, Zucker, Ei, Backpulver und 2 EL kaltes Wasser zu einem glatten Teig verkneten und mindestens 30 Minuten kühl stellen.

In der Zwischenzeit Äpfel waschen, schälen, vierteln und entkernen. Apfelviertel auf der gewölbten Seite nach oben auf dem Teig verteilen.

4 EL Apfelsaft und Puddingpulver anrühren. Restlichen Apfelsaft, Weißwein, Zucker und Vanillezucker aufkochen. Puddingpulver einrühren und nochmals aufkochen lassen. Noch heiß über die Äpfel gießen und im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde backen.

E-Herd: 175° / Gasherd: Stufe 2.

Torte über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen, Sahne steif schlagen und mit einem Esslöffel wellenartig auf der Torte verteilen.

Eierlikör in einen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden. Den Eierlikör als Faden über die Torte ziehen und servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden. Pro Stück ca. 1800 Joule/ 430 Kalorien.

Apfeltorte

Sylvia Ketelsen, Jübek

175 Butter
175 Zucker
1 Vanillezucker
200 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Ei

Alle Zutaten durchkneten und in eine Springform geben. Den Rand mit Teig auslegen.

Füllung:

½ l Apfelsaft 100%
Saft einer halben Zitrone
1 TL Zucker

Alle Zutaten aufkochen.

2 Pakete Puddingpulver glatt rühren und auch mit aufkochen.

5 Äpfel zerkleinern und in die angedickte Füllung rühren. Das Ganze in die Springform füllen und ca. 45 Minuten bei 180 – 200° backen.

1 Becher Sahne - schlagen
1 Becher Schmand
2 TL Zucker und
1 Vanillezucker – unterrühren
und auf die abgekühlte Torte geben. Mit etwas Zucker und Zimt bestreuen.
SUPER LECKER !

Gedekte Apfeltorte

Ingrid Claußen, Sörup

¼ Pfund Butter
175 g Zucker
1 Ei
½ Pfund Mehl
1 Vanillezucker
1 gestr. TL Backpulver

Alle Zutaten kneten.

2/3 des Teiges in eine Springform geben,
2 Pfund Äpfel in Scheiben kranzförmig darauf verteilen,
darauf etwas Zucker und 2 – 3 EL Rum (oder Weinbrand), evtl. Rosinen,
darüber 1/3 des Teiges als Deckel und obenauf Butterflocken.
Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene bei 200° ungefähr 1 Stunde backen.
Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.
Wer mag, kann geschlagene Sahne dazu reichen.....

Gutes Gelingen!

Apfel – Makronen – Torte

Inge Falkenstern, Idstedt

Für den Mürbeteig:

200 g Mehl
60 g Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
120 g Butter oder Margarine

Für den Belag:

600 g Äpfel
1/8 l Weißwein
50 g Rosinen
100 g Zucker

Für die Makronenmasse:

200 g Marzipanrohmasse
1 Ei
50 g Zucker

Außerdem:

50 g Aprikosenkonfitüre

Teigzutaten zu einem Mürbeteig verkneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kalt stellen. Teig auf den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) ausrollen. Springformrand herumstellen. Teig am Formenrand 2 – 3 cm hochdrücken, mit einer Gabel verzieren. Teigboden mit Backpapier auslegen, mit Hülsenfrüchten bestreuen (blind backen). Im vorgeheizten Backofen bei 200° (normal), 180° (Umluft) oder Stufe 3 (Gas) 20 – 25 Minuten backen. Herausnehmen. Hülsenfrüchte und Papier entfernen.

Äpfel waschen, nach Wunsch schälen, Kerngehäuse entfernen, in Spalten schneiden. Wein, Rosinen und Zucker aufkochen. Apfelspalten darin ca. 3 – 5 Minuten bei milder Hitze weich dünsten, mit einer Schaumkelle herausheben, Weinsud aufbewahren. Abkühlen lassen. Äpfel und Rosinen auf dem Mürbeteigboden verteilen.

Marzipanrohmasse, Ei und Zucker glatt rühren. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Zickzackartige Linien auf die Torte spritzen.

Bei 220° (normal), 200° (Umluft) oder Stufe 4 (Gas) ca. 10 Minuten bräunen.

Weinsud und Konfitüre einkochen. Kuchen damit bestreichen.

Ergibt 12 Stücke. Pro Stück ca. 350 kcal (1470kj)

Zürcher Pfarrhaustorte

Elke Jacobsen, Berendstamm

250 g Mehl
125 g Margarine
60 g Zucker
1 Ei

Mürbeteig herstellen. Boden und Rand einer Springform (26 cm) fetten und damit auslegen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten vorbacken.

200 g abgezogene Mandeln mahlen
3 Eigelb
150 g Zucker
1 EL Zitronensaft
1 EL Rum
1 Apfel (125 g)
3 Eiweiß
30 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver

Eigelb und Zucker dick schaumig schlagen. Zitronensaft und Rum hinzufügen. Den Apfel schälen und in die Eimasse raspeln. Das Eiweiß steif schlagen und darauf geben. Mehl und Backpulver und die Mandeln darüber geben und unterheben. Die Masse auf den vorgebackenen Boden streichen.

6 kl. Äpfel (ca. 600 g) schälen, halbieren, vom Kernhaus befreien und blättrig einschneiden. Äpfel mit der Rundung nach oben in die Mandelmasse setzen, mit flüssiger Margarine oder Butter bepinseln. Die Torte noch ca. 50 Minuten bei 175° - 200° backen. Herausnehmen und sofort mit Zucker oder Puderzucker bestreuen.

Apfelstrudel mit Topfen – Mürbeteig

Inge Falkenstern, Idstedt

Zutaten für 2 Strudel

Teig:

250 g Mehl

250 g Quark

200 g Butter

1 Prise Salz

½ Päckchen Backpulver

50 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Füllung:

1 kg Äpfel

1 TL Zimt

½ Schnapsglas Rum

Saft von 1 Zitrone

50 g Zucker

ca. 100 g Semmelbrösel

Zum Bestreichen: 1 Eigelb.

1. Die Äpfel waschen, schälen und in Scheiben hobeln. Mit Zimt, Rum, dem Saft der Zitrone, Zucker und den Semmelbröseln vermengen und etwas ziehen lassen.
2. Aus Mehl, Quark, Butter, Salz, Backpulver, Zucker und Vanillezucker einen Mürbeteig zubereiten und zunächst die Hälfte des Teiges auf einem bemehlten Tuch nicht zu dünn ausrollen.
3. Die Hälfte der Apfelmasse auf dem Mürbeteig verteilen, die Seiten einschlagen und mit Hilfe des Tuches aufrollen. Den ersten Strudel auf ein gefettetes Backblech oder Backpapier geben und mit Eigelb einpinseln. Zweiten Strudel daneben setzen, ebenfalls einpinseln und im Backrohr bei 175° ca. 45 Minuten backen.

Apfeltorte

Sabine Brinkmann, Satrup

1 gehäufte Teller klein geschnittener Äpfel in 20 g Margarine schmoren.

8 Eigelb

300 g Zucker – schaumig rühren –

6 EL Paniermehl

1 Tasse Rahm

½ Tüte Backpulver

2 EL Mehl

Alle Zutaten unter die Eigelbmasse rühren.

8 Eiweiß – steif schlagen und unterheben –

Als letztes die geschmorten Äpfel ebenfalls unterheben.

Alles in eine Springform (26 cm) füllen und bei 160° Umluft ca. 60 Minuten backen.

Garprobe machen.

Dazu schmeckt Schlagsahne oder Eierlikör. Guten Appetit!

Sahnige Apfeltorte

Beate Bauch, Schuby

Für den Biskuit:

3 Eier
125 g Zucker
½ Päckchen Bourbon- Vanillezucker
je 75 g Mehl und Speisestärke
1 gehäufter TL Backpulver
1 EL Kakaopulver
Backpapier

Für die Füllung und zum Verzieren:

750 g säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
90 g Zucker
1/8 l Apfelsaft
abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone
1 EL Speisestärke
100 – 125 g Halbbitter-Kuvertüre
3 Becher (a 200 g) Schlagsahne
2 Päckchen Bourbon- Vanillezucker
3 Kirschäpfel (aus der Dose) und
Minzblättchen zum Verzieren

Die Eier trennen. Eiweiß und 3 Esslöffel lauwarmes Wasser steif schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao mischen, auf die Eischaummasse sieben und unterheben. Den Boden einer Springform (24 cm) mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175° / Gasherd: Stufe 2) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen. Inzwischen die Äpfel waschen, schälen und vierteln. Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel in Scheiben schneiden. Mit 75 g Zucker, Apfelsaft und Zitronenschale aufkochen und 4 – 5 Minuten dünsten. Speisestärke und etwas Wasser glatt rühren. Kompott damit andicken und abkühlen lassen.

Von der Kuvertüre mit einem Sparschäler Raspel abschälen. Biskuit waagrecht zweimal durchschneiden und das Kompott auf dem unteren Boden verteilen. Mit dem 2. Boden bedecken.

Sahne, Vanillezucker und restlichen Zucker steif schlagen. 125 g Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kühl stellen. 1/3 der restlichen Sahne auf dem mittleren Boden verstreichen und den letzten Boden daraufsetzen. Torte mit übriger Sahne einstreichen. Schokoladenraspel an den Tortenrand drücken. Torte mit Sahnetuffs, Kirschäpfelhälften und Minzblättchen verzieren. Ergibt ca. 12 Stücke.

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden. Pro Stück ca. 1640 Joule / 390 Kal.

Festliche Apfeltorte

Inge Falkenstern, Idstedt

Für den Biskuitteig:

3 Eier
3 EL Wasser
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
80 g Mehl
80 g Stärkemehl
1 TL Backpulver

Für die Sahnecreme:

5 Blatt Gelatine
3 Eigelb
Saft und Schale einer halben Zitrone
3 EL Milch
2 EL Zucker
¼ l Sahne

Für die Apfelfüllung und den Belag:

8 – 9 Äpfel
etwas Wasser
2 - 4 EL Zucker
Saft von einer Zitrone
1 Päckchen weißer Tortenguss
1 EL Rosinen nach Geschmack
Mandelblättchen oder Schokostreusel

1. Die Äpfel waschen und schälen und 6 davon in Viertel schneiden. Die Apfelviertel in ein wenig leicht gezuckertem Wasser mit dem Zitronensaft kurz dünsten, keinesfalls zerkothen lassen. Die restlichen Äpfel in dünne Schnitzel teilen und in der heißen Lösung nur kurz ziehen lassen.
2. Für den Biskuitteig die Eier trennen und die Eiweiße mit dem kalten Wasser sehr steif schlagen, danach Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelbe unterziehen und nach und nach das gesiebte Mehl samt Stärkemehl und Backpulver untermischen. Springform nur am Boden fetten und die Teigmasse einfüllen. Bei 200° ca. 35 Minuten backen. Aus der Form nehmen und auskühlen lassen.
3. Für die Sahnecreme die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe, Zitronensaft und Schale, Milch und Zucker in einem Topf auf kleiner Flamme unter Schlagen bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine in der heißen Creme auflösen, auskühlen lassen. Sahne mit etwas Zucker steif schlagen und die fast erkaltete Creme unterheben.
4. Die abgetropften Apfelviertel in feine Würfel schneiden. Biskuit halbieren und eine Hälfte mit einem Tortenring oder dem Rand einer Springform umspannen. Darauf die Hälfte der Sahnecreme verteilen, dann die Apfelstückchen und anschließend die restliche Creme einfüllen. Den 2. Biskuitboden darauflegen und andrücken.
5. Zum Schluss die feinen Apfelschnitze kranzförmig auf die Torte legen und evtl. mit einigen Rosinen garnieren. Von der Dünstflüssigkeit der Äpfel 1/8 l abmessen und mit 2 TL Tortenguss aufkochen. Den Guss löffelweise über die Äpfel geben und kalt stellen. Nach dem Erkalten den Tortenring abnehmen und den Kuchen an den Seiten mit Mandelblättchen oder Schokostreuseln garnieren.

Bratapfel-Gelee

Claudia Backen, Süderbrarup

¾ l Apfelsaft (gepresst aus frischen Äpfeln)
3 Päckchen Vanillezucker
2 TL Zimt
500 g Gelierzucker 2:1

Den Saft mit beiden Zuckersorten und dem Zimt vermischen.
Alles zum Kochen bringen. 1 Minute unter rühren sprudelnd kochen lassen, heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Bratapfelkonfitüre

Britta Clausen, Havetofloit

50 g Rosinen
3 EL Rum
30 g gehackte Mandeln
1 kg Äpfel
1 Päckchen Bourbon- Vanille- Aroma
1 Päckchen Zitronensäure
500 g Gelierzucker 2:1
1 Beutel Gelfix extra (25g)

Rosinen mit dem Rum tränken und über Nacht ziehen lassen.
Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
Äpfel, Rosinen, Mandeln, Vanille-Aroma, Zimt und Zitronensäure in einen Topf geben und in etwa 5 Minuten weich dünsten.
Zucker und Gelfix mischen, mit der Fruchtmasse verrühren. Bei starker Hitze zum Kochen bringen, mindestens 3 Minuten unter rühren sprudelnd kochen lassen.
Heiß in Gläser füllen.

Apfelmarmelade

Heinz Falkenstern, Idstedt

1 kg Äpfel
1 Zitrone
1 kg Gelierzucker
2 Schnapsgläser Calvados

Äpfel schälen, vom Kernhaus befreien, grob schneiden und im Mixer zerkleinern oder durch den Fleischwolf drehen.
Sofort mit Saft und abgeriebener Schale der Zitrone und dem Gelierzucker in einen Topf geben, zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
Vom Herd nehmen, den Calvados hineinrühren und alles heiß in Gläser füllen.

Ingwer-Äpfel

Heinz Falkenstern, Idstedt

3 kg säuerliche Äpfel
2,5 kg Zucker
1,5 l Wasser
125 g Ingwerwurzel
250 ml Zitronensaft
2 gestrichene TL Cayennepfeffer
2 Stangen Zimt
abgeschälte Schale von 3 Zitronen
3 Schnapsgläser Gin

Äpfel waschen, vierteln, schälen, vom Kernhaus befreien und in Spalten schneiden. Zucker mit Wasser aufkochen, in Scheibchen geschnittenen Ingwer, Zitronensaft, Cayennepfeffer, Zimt und Zitronenschale dazugeben. Den Zucker unter Umrühren klären und dabei abschäumen. Äpfel dazugeben und 2 Minuten mitkochen. Zimtstangen und Zitronenschale herausnehmen, Gin hineinrühren. In Gläser füllen und verschließen. 20 Minuten bei 80° C einkochen.

Apfel-Dressing

Heinz Falkenstern, Idstedt

150 ml ungesüßter Apfelsaft
150 ml Olivenöl
1 EL Zitronensaft
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
frisch gemahlener Pfeffer

Alle Zutaten in ein Schraubglas füllen und gut schütteln. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Apfel-Chutney

Heinz Falkenstern, Idstedt

1 kg Äpfel
150 g Zwiebeln
4 EL eingelegte Ingwerpflaumen
150 g Rosinen
1 EL Senfkörner
5 EL Essig-Essenz
¼ l Wasser
600 g brauner Kandiszucker
2 gestrichene TL Salz
½ TL Cayennepfeffer

Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in feine Spalten schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Pflaumen entsteinen und klein schneiden. Alles mit den übrigen Zutaten mischen, zum Kochen bringen und in ca. 30-40 Minuten dick breiig kochen. In Gläser füllen und mit Einmachhaut verschließen.

Tomatensuppe (für ca. 6 Personen)

Angela Bosholm, Schleswig

500 g Äpfel schälen und würfeln
500 g Zwiebeln würfeln
4 - 8 Knoblauchzehen pressen
2 TL Margarine in einem Topf zerlassen und Zutaten andünsten.

4 – 8 EL Honig
½ l Gemüsebrühe
2 gr. Dosen Tomaten
1 TL scharfe Paste (z.B. Samba Olek)
ca. 2 TL Thymian

Diese Zutaten hinzufügen und 25 Minuten kochen lassen.

Nach dem Kochen pürieren und mit 1 – 2 Becher Schmand und evtl. Fleischklößen verfeinern. Nach Belieben mit Sesam bestreuen. – *Sehr leckerrrrr* –

Kürbissuppe

Lisa Reising, Ellerau

100 g Zwiebeln klein schneiden und andünsten
1 kg Kürbis – würfeln -
350 g Äpfel – würfeln -
1,5 l Hühnerbrühe
Ingwer, Salz, Pfeffer und je nach Geschmack etwas Muskat hinzufügen und ca. 30 Minuten kochen. Pürieren und mit etwas geschlagener Sahne servieren.

Schweinefiletspitzen mit Äpfeln - überbacken

Ingrid Hansen, Maasbüll

Für 8 – 10 Personen

6 Schweinefilets - in 2 cm dicke Scheiben schneiden -
 mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform legen.
6 Äpfel - schälen, in Ringe schneiden und auf das Fleisch legen.

1 l Sahne
9 EL Tomatenketchup
6 EL Currypulver
2 TL Speisestärke

Diese Zutaten aufkochen und über das Fleisch und die Äpfel gießen.

Bei 180° Umluft 70 -80 Minuten backen und nach der Hälfte der Zeit mit 200 g geriebenem Käse bestreuen. Mit Wildreis und Salat servieren. *Lecker !!!*

Filet –Apfeltopf (für 6 -8 Personen)

Elke Jacobsen, Berendstamm

800 g Schweinefilet - in Scheiben schneiden und kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen

4 – 5 dicke Äpfel (Boskop) schälen, Kerngehäuse ausstechen und in Scheiben schneiden
Auflaufform gut fetten, 1 Lage Apfelscheiben hineingeben, darüber Fleisch, dann wieder Apfelscheiben und so weiter, als oberste Schicht Äpfel.

400 ml Sahne

2 EL Tomatenketchup

4 TL Curry

etwas Salz

Die Zutaten verrühren und auf den Auflauf gießen.

Mit 250 g geriebenem Käse bestreuen und ca. 25 -35 Minuten backen.

Mit knackigem Salat und Reis servieren.

Geschnetzeltes süß-sauer

Ingeborg Dahl-Klotz, Husby

Abgeändert aus Maggi „Hähnchen süßsauer“

Zutaten:

300 g geschnetzeltes Schweinefleisch

1 rote Paprikaschote

3 mittelgroße Äpfel

2 EL Öl

1 Tüte Maggifix „Hähnchen süß-sauer“

Zubereitung:

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen in Stücke schneiden, mit wenig Wasser garen.

Schweinefleisch in 2 EL Öl anbraten, geputzte, gewürfelte Paprikaschote hinzufügen und mitbraten.

Gekochte Äpfel mit ca. ¼ l Flüssigkeit (Apfelwasser auffüllen) hinzufügen. Beutelinhalt einrühren und alles aufkochen lassen.

Bei geringer Wärmezufuhr ca.10 Minuten offen kochen. Gelegentlich umrühren.

Evt. mit Zucker abschmecken.

Guten Appetit !

Putenschnitzel „Altes Land“ (4 Personen)

Nicole Jansen, Jübek

4 Zwiebeln
8 Scheiben geräucherten Schinken
8 Äpfel (z.B. Boskop)
8 EL Parmesan
Salz und Pfeffer
4 dünne Putenschnitzel a 120 g
4 TL Pflanzenöl

Kartoffeln nach Belieben

Zwiebeln, Schinken und einen Apfel würfeln. Die Hälfte der Zwiebel- und Schinkenwürfel mit den Apfelwürfeln in einer Pfanne ohne Fett ca. 5 Minuten anbraten. Mit Parmesan, Salz und Pfeffer vermengen und auf den Putenschnitzeln verteilen, zusammenklappen und mit Holzstäbchen feststecken.

Öl in der Pfanne erhitzen und die Putenschnitzel darin von jeder Seite anbraten und zugedeckt 10 Minuten schmoren lassen. Restliche Äpfel in grobe Stücke schneiden und mit restlichen Schinken- und Zwiebelwürfeln in der Pfanne weich dünsten.

Putenschnitzel mit gebratenen Äpfeln zu den Kartoffeln servieren.

Apfel – Lauchgemüse

Marina Mahrt, Nübel

750 g Lauch
3 Äpfel
20 g Butter/Margarine
1/8 l Gemüsebrühe
2 EL Mango Chutney
1/8 l süße Sahne

Lauch putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Äpfel schälen und klein schneiden. Beides in Butter andünsten. Gemüsebrühe dazufügen und zum Kochen bringen. Mango Chutney zufügen und unterrühren. Sahne dazugießen und alles 10 Minuten kochen.

Guten Appetit!!!

Kartoffelsalat mit Äpfeln

Nicole Jansen, Jübek

500 g Kartoffeln
Salz
2 Zwiebeln
8 Gewürzgurken
4 kleine Äpfel
200 g geräucherte Geflügelwurst
200 ml Gemüsebrühe (Instant)
2 TL Essig
Pfeffer
Süßstoff nach Belieben
½ Dose Mais
½ Becher saure Sahne
8 EL fettarmer Joghurt
2 TL Senf
3 EL Mayonnaise
4 EL Schnittlauchröllchen

Kartoffeln in Salzwasser garen und pellen. In Scheiben schneiden. Zwiebeln und die Äpfel schälen. Die Äpfel entkernen. Zwiebeln und Äpfel fein würfeln. Die Gewürzgurken und die Geflügelwurst ebenfalls in feine Würfel schneiden.

Die Brühe mit Essig, Salz und Pfeffer aufkochen und mit dem Süßstoff süßsauer abschmecken. Den heißen Sud über die Kartoffeln gießen und mit Zwiebeln, Äpfeln, Gurken, Geflügelwurst und Mais vermengen.

Die saure Sahne mit Joghurt, Senf und Mayonnaise verrühren und unter die Kartoffelmischung heben. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

*Toller Salat für die Arbeit zum Mitnehmen.
Zum Grillen: ohne Geflügelwurst!*

Apfel – Kartoffel – Gratin (4 Personen)

Regina Neumann, Husby

1 kl. Bund Lauchzwiebeln
20 g Butterschmalz
500 g Äpfel
500 g Kartoffeln
Pfeffer und Salz
1 Prise Muskat
400 ml Schlagsahne
150 g Greyerzer Käse

Lauch waschen, putzen, in feine Ringe schneiden, in Butterschmalz andünsten und in eine gefettete Auflaufform geben. Äpfel und Kartoffeln schälen, in Scheiben geschnitten auf die Zwiebeln schichten, salzen und pfeffern. Muskat und Sahne verrühren und geriebenen Käse untermischen, über den Gratin geben und nochmals pfeffern.

Bei 200° (2. Schiene von unten) ca. 45 Minuten backen.

Zutaten für 4 Personen:

800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
700 g säuerliche Äpfel
½ l Rinderbrühe (Instant)
1 kleines Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Weißweinessig
100 g magerer, in dünne Scheiben geschnittener Frühstücksspeck
2 mittelgroße Zwiebeln
40 g Butterschmalz
nach Belieben ½ Bund glatte oder krause Petersilie
300 g Fleisch- oder Blutwurst

Kartoffeln und Äpfel (bis auf einen) schälen. Kartoffeln in 1 cm große Würfel schneiden. Äpfel vierteln, Kerngehäuse herausschneiden und genauso würfeln. Kartoffeln und Äpfel mit der Brühe und dem Lorbeerblatt in einen Topf geben, bei sanfter Hitze zugedeckt 25 Minuten kochen. Lorbeerblatt entfernen, Kartoffeln und Äpfel grob zerstampfen, mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Essig abschmecken, warm halten.

Speck in feine Streifen schneiden. Den übrigen Apfel waschen, Kerngehäuse ausstechen und den Apfel quer in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Den Speck darin kross braten und auf einem Teller warm halten. Im Fett Zwiebeln und Apfelscheiben braten, bis sie sich leicht bräunen, mit den Speckscheiben warm halten.

Petersilie waschen, trockenschütteln, die Blättchen hacken. Wurst in Scheiben schneiden und im Restfett der Pfanne kross anbraten. Kartoffeln und Äpfel auf eine vorgewärmte Platte geben. Speck, Zwiebeln und Wurst darauf anrichten, mit Petersilie bestreut servieren.

Apfelbettelmann

Renate Wilck, Schleswig

400 g Schwarzbrot
100 g Zucker
etwas Zimt
abgeriebene Schale 1 Zitrone
Äpfel
3/8 l saure Sahne
30 g Butter

Schwarzbrot reiben und mit Zimt und Zitronenschale vermischen. Äpfel in Scheiben schneiden und mit Zucker bestreuen. Lagenweise in eine Form schichten: Schwarzbrot – Äpfel – die Hälfte der sauren Sahne, Schwarzbrot – Äpfel – Butterflöckchen und den Rest der sauren Sahne.

¾ Stunde bei mittlerer Hitze backen. Warm mit Schlagsahne essen. *Kalt geht`s auch!*

Apfelklöße

Renate Wilck, Schleswig

75 g Mehl
3 Eier
3/8 – 1/2 l Milch oder Wasser
750 g säuerliche Äpfel
1 EL geschmolzene Butter

Die Eier mit 1 EL Wasser und etwas Salz tüchtig schlagen. Mehl dazu und mit der Milch und der geschmolzenen Butter zu einem mäßig festen Teig schlagen bis der Teig vom Löffel loslässt. Dazu die recht klein geschnittenen Äpfel. Die geformten Klöße in leicht gesalzenem Wasser kochen (Nicht zu viele Klöße auf einmal).

Mit Zucker, Zimt und in einer Pfanne leicht angebräunter Butter essen.

Sollten noch einige Klöße übrig geblieben sein, so lassen sie sich gut einfrieren oder am nächsten Tag in Scheiben geschnitten mit etwas Butter in der Pfanne anbraten.

Dazu schmeckt Apfelmus!

Französische Apfeltarte

Regina Neumann, Husby

Mürbeteig: 200 g Mehl, 100 g kalte Butter, 50 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Jodsalz

Belag: 7 – 8 säuerl. Äpfel (1,2 kg), 2 EL Zucker, 1/2 TL Zimt, 2 cl Calvados (oder Apfelsaft), 70 g Haselnüsse grob gehackt.

Gitter: 200 g Marzipanrohmasse, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Ei, 2 EL Semmelbrösel, 2 EL Aprikosenkonfitüre

Fertigen Mürbeteig eingewickelt 30 Minuten kühlstellen.

Äpfel, Zucker, Zimt und Calvados dünsten, Haselnüsse dazugeben und abkühlen lassen.

Marzipan und Vanillezucker und 1 Eigelb verrühren. Falls es zu fest ist, Eiweiß dazugeben.

Den Teig in eine gefettete Form (26 cm) geben. Mit der Gabel einstechen und bei 200° 12 Minuten vorbacken.

Semmelbrösel auf dem Boden verteilen, Äpfel darauf geben. Marzipangitter darauf spritzen und bei 175° erneut backen bis das Gitter goldgelb ist.

Die Aprikosenkonfitüre pürieren und mit 1 EL Wasser aufkochen und den Kuchen damit bestreichen.

Apfel – Reis – Auflauf

Anke Laackmann, Schleswig

5 – 8 kleine Äpfel
¼ l Wasser
2 EL Zucker
1 EL Zitronensaft
½ Fläschchen Backöl Zitrone
1 EL rote Marmelade

125 g Reis
¼ l Milch
2 Eigelb
2 Eiweiß
50 g Zucker

So wird's gemacht:

Die Äpfel schälen und mit einem Apfelbohrer das Kerngehäuse ausstechen. Das Wasser mit Zucker, Zitronensaft und Backöl Zitrone zum Kochen bringen. Die Äpfel hineinsetzen und vorsichtig bei schwacher Hitze halb gar dämpfen. Sie so rechtzeitig herausnehmen, dass sie nicht zerfallen. Nun den gewaschenen Reis in das Apfelwasser geben und bei schwacher Hitze so lange quellen lassen, bis die Flüssigkeit aufgenommen wurde. Dann die kochendheiße Milch zugeben und den Reis vollends ausquellen lassen. Eine Auflaufform gut fetten. Den etwas abgekühlten Reis mit dem Eigelb vermischen und auf dem Boden der Auflaufform verteilen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen, den Zucker kräftig darunter schlagen und diese Baisermasse auf dem Reis verteilen. Die Äpfel mit der Marmelade füllen und so in die Baisermasse drücken, dass sie darin versinken und nur noch der Apfelkopf zu sehen ist. Die Auflaufform in den vorgeheizten Backofen schieben und überbacken.

Backzeit: E-Herd 200°, Gas Stufe 4, ca. 30 Minuten.

Als Vorspeise empfehle ich Nudel – Rindfleischsuppe.

Apfelaufbau

Anke Laackmann, Schleswig

500 g Äpfel
2 Eier
125 g Zucker
4 Tropfen Backöl Zitrone
125 g Weizenmehl
2 gestrichene TL Backpulver

Die Äpfel werden gewaschen, geschält, entkernt und in Scheiben geschnitten. Eier und Zucker schlägt man schaumig, gibt das Backöl hinein und hebt das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl darunter. Der Teig wird lagenweise abwechselnd mit den Äpfeln in die gefettete Auflaufform geschichtet. Die oberste Lage muss aus Teig bestehen. Man setzt den Auflauf auf die untere Schiene in den Backofen und backt ihn goldbraun. Backzeit ca. 30 Minuten bei 175 – 195°. Die letzten 10 Minuten nur Unterhitze. Den Auflauf mit Vanillesoße servieren.

Veränderung: Statt Äpfel kann man entsteinte Kirschen, Heidelbeeren oder entsteinte Zwetschgen nehmen.

Apfel-Quark-Auflauf

Frauke Heins, Lutzhorn

250 g Magerquark
150 g Zucker
2 Eier
1 Paket Puddingpulver Vanille
1 Zitrone
4 Scheiben Weißbrot
75 g Mandeln
500 g Äpfel
50 g Butter

Quark in eine Schüssel geben, Zucker und Eigelb unterrühren, Saft und Schale der Zitrone hinzufügen. Puddingpulver dazugeben. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Die Hälfte der Masse in eine Auflaufform geben, Apfelscheiben darauf legen. Die restliche Masse darüber geben. Das Brot in Vierecke schneiden, rauflegen und mit Mandeln und Butterflocken belegen.

1 Stunde bei 200° backen.
Mit Vanillesoße servieren.

Winterliches Apfeldessert

Kristin Altmann-Heins, Lutzhorn

500 g aromatische Äpfel (z.B. Boskoop oder Holst. Cox)
4 cl Calvados oder Apfelsaft
150 g Spekulatius
100 g geröstete Haselnüsse
40 g Butter
1 EL Zucker, Zimt nach Geschmack

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden.
Mit Calvados marinieren.

Spekulatius und Haselnüsse im Mixer fein zerhacken.

Eine mikrowelleneignete Auflaufform einfetten und die Hälfte der Äpfel hineingeben.

Mit der Hälfte der Brösel- Nussmischung bestreuen, darauf die restlichen Äpfel geben und darauf den Rest der Bröselmischung verteilen. Mit der restlichen Butter in Flöckchen belegen.

Mit Zucker und Zimt bestreuen.

Offen in 6 – 8 Minuten bei 600 Watt garen lassen.

Die Apfelspeise kalt stellen und nach Belieben mit leicht geschlagener Sahne servieren.

Die Oberfläche des Apfeldesserts wird herrlich knusprig, wenn sie es 2 – 3 Minuten im vorgeheizten Grill überbacken.

Wenn Kinder mitessen, kann der Calvados durch Apfelsaft ersetzt werden.

Apfel-Vanille-Auflauf

Heinz Falkenstern, Idstedt

Für 4 Personen als Hauptgericht

4 säuerliche Äpfel (je etwa 150 g)
½ Vanilleschote
50 g Butter
5 EL Puderzucker
150 ml Apfelsaft
Zitronensaft
100 g Holunder- oder Heidelbeeren
1 Päckchen Vanillepudding-Pulver
200 g Sahne
3 Eier
Butter für die Form
4 EL gehobelte Mandeln
Puderzucker zum Bestäuben

Die Äpfel schälen, halbieren und die Kerngehäuse entfernen. Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen.

Die Butter mit dem Vanillemark aufschäumen lassen. Die Äpfel dazugeben, mit 4 EL Puderzucker bestreuen und 2 Minuten zugedeckt dünsten.

Apfel- und Zitronensaft zu den Äpfeln geben und diese zugedeckt bei schwacher Hitze in 8 – 10 Minuten bissfest dünsten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Den Sud durch ein Sieb gießen.

Die Beeren waschen, mit 1 EL Apfelsud und dem übrigen Puderzucker 1 Minute dünsten und in die Apfelhälften füllen.

Den Apfelsud aufkochen lassen und vom Herd ziehen. Das Puddingpulver mit 4 EL Sahne verrühren, in den Apfelsud rühren und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Creme 1 Minute kochen lassen, die übrige Sahne einrühren und erneut aufkochen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

Die Eier trennen und die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe in die Creme rühren und den Eischnee unterheben.

Die Hälfte der Creme in eine gebutterte Auflaufform streichen. Die Äpfel hineinsetzen, die übrige Creme darüber verteilen und mit den Mandeln bestreuen.

Den Auflauf im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 30 – 40 Minuten backen, bis die Creme schön aufgegangen und leicht gebräunt ist. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Preiswert und schmeckt Kindern!

Tiroler Apfelaufbau

Heinz Falkenstern, Idstedt

6 große Äpfel mit der Schale reiben, mit 2 Tassen Zwiebackbröseln, 3 ganzen Eiern, 30 g Zucker mit Zimt vermischt, dem Saft und der geriebenen Schale 1 Zitrone, etwas süßem Rahm gut mischen. In eine gefettete feuerfeste Form füllen, mit kleinen Butterflöckchen bestreuen, 25 Minuten im Ofen backen.

Apfelreis – Auflauf

Inge Falkenstern, Idstedt

500 g Äpfel
etwas Zuckerwasser
nach Geschmack 2 EL Rosinen
125 g Reis
½ l Milch
1 Prise Salz
60 g weiche Butter
3 Eier
60 g Zucker
1 TL geriebene Zitronenschale
1 – 2 EL Mehl
50 g Butterflöckchen

Die Äpfel waschen, schälen und in Schnitze schneiden. In wenig Zuckerwasser nicht zu weich dünsten, nach Geschmack auch Rosinen zugeben.

Den Reis in der Milch langsam weich kochen, das Salz und zum Schluss die Butter dazugeben und die Masse erkalten lassen.

Eier trennen; die Eigelbe mit Zucker und Zitronenschale schaumig rühren und unter den Milchreis heben. Eiweiß zu Schnee schlagen und ebenfalls vorsichtig unterheben.

In eine gefettete Auflaufform abwechselnd die Milchreis- und die gedünsteten Äpfel schichten. Die oberste Lage aus Milchreis bestreut man mit 1 bis 2 EL Mehl und setzt Butterstückchen darauf. Bei 160° ca. 45 Minuten backen und heiß servieren.

Apfel – Amaretto – Nachspeise

Ines Brammann, Lutzhorn

½ Paket Amarettokekse
1 Paket Mandelpudding
½ l Milch
3 EL Zucker
1 Becher Sahne
5 Äpfel (Boskoop, Holst. Cox, Elstar)

Mandelpudding nach Anweisung kochen. Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit der Backrolle zerbröseln. Die Hälfte der Kekse in eine Schüssel füllen. Den Pudding darauf geben. Äpfel schälen, entkernen und mit wenig Wasser zu Apfelmus kochen. Etwas abkühlen lassen und auf den Pudding schichten. Die restlichen Kekse darauf verteilen und mit geschlagener Sahne bedecken.

Schwäbische Apfelküchle

Frau Kraak, Maasbüll

4 Portionen a 445 kcal

100 g Mehl
3 Eigelb
1 EL Öl
1/8 l helles Bier oder Weißwein
3 Eiweiß
1 Prise Salz
4 große säuerliche Äpfel (ca. 800 g)
Saft 1 Zitrone
40 g Zucker
Öl oder Kokosfett zum Ausbacken
Puderzucker oder Zimt zum Bestreuen

Mehl, Eigelb und Öl in eine Schüssel geben. Mit den Rührstäben des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten, dabei in einem Strahl Bier oder Wein einlaufen lassen. Das Eiweiß mit Salz zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig ziehen. Den Teig 10 Minuten quellen lassen.

Die Äpfel schälen und mit einem Ausstecher die Kerngehäuse entfernen. Äpfel in dicke Scheiben schneiden, sofort in Zitronensaft wenden und in Zucker wälzen.

Öl oder Kokosfett in einer Friteuse auf 170° bis 180° erhitzen. Apfelscheiben durch den Teig ziehen und immer 2 bis 3 auf einmal im Fett schwimmend auf beiden Seiten goldgelb backen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen und auf Haushaltspapier abfetten lassen. Warm stellen bis alle fertig sind. Mit Puderzucker oder Zimtzucker bestreuen.

Nach Belieben kann man die Küchle mit kalter Vanillesoße als Dessert - oder - mit kühler, halbsteif geschlagener Sahne als Kaffeegebäck reichen.

Sweet Shortcrust Pastry

Christel Bock, Schuby

300 g Weizenmehl
½ TL Salz
75 g Butter
3 TL feinen Zucker

Die Zutaten mit etwas Wasser zu einem Mürbeteig verkneten.

Mit 2/3 des Teiges eine flache Pastetenform auslegen.

Dann 4 – 5 Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden und mit 3 gehäuften TL Zucker und 2 gestrichenen TL Maizena oder Kartoffelmehl o.ä. kurz aufkochen.

Die Füllung auf dem Teig verstreichen.

Den Rest des Teiges ausrollen und über die Früchte legen, die Teigränder fest zusammendrücken. Kleine Luftlöcher in den Deckel stechen. Zucker darüber streuen.

Bei ca. 200° 35 – 40 Minuten backen.

Mit steifgeschlagener Sahne oder Vanillesoße servieren.

Apfel – Crumble

H. Bonnke, Fahrdorf

Zutaten:

180 g Butter
360 g Mehl
120 g brauner Zucker
1 kg Äpfel
4 EL Zitronensaft
evtl. Rumrosinen und / oder
evtl. klein gehackte Walnusskerne (Menge nach Belieben)
½ TL Zimtpulver
1 EL Puderzucker

Fett zerlassen, mit Mehl und ca. 80 g braunem Zucker mit dem Knethaken zu Streuseln verkneten. 1/3 der Streusel in eine Pieform (ca. 26 – 28cm) drücken. (Aber keinen Rand hochziehen, der wird beim Vorbacken dunkel).

Mit der Gabel einige Male einstechen und bei 200° im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von unten ca. 10 – 15 Minuten vorbacken.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Spalten schneiden. Mit Zitronensaft, restlichem Zucker und Zimt mischen und auf den vorgebackenen Boden geben. Mit den restlichen Streuseln bedecken. Weitere 35 – 45 Minuten backen. Evtl. zum Schluss mit Backpapier abdecken. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Schmeckt lauwarm mit Sahne oder Vanillesauce besonders gut!

Apple Crumble

Sabine Küster, Fahrdorf

1 kg Äpfel
2 EL Zucker
1 TL Zimt
80 g Rosinen
1 Glas Weißwein
Saft einer Zitrone

Für die Streusel:

100 g Mehl
50 g weiche Butter
50 g Zucker

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und mit Zucker, Zimt, Nelkenpulver, Zitronensaft und Weißwein aufsetzen; zugedeckt leicht köcheln lassen, bis die Äpfel gerade gar sind. Die eingeweichten Rosinen untermischen und alles in eine flache Gratinform geben.

Butter, Zucker, Mehl miteinander verkneten und die Streusel auf die Apfelmasse streuen. Unter der Oberhitze im Ofen **langsam** gar werden lassen.

Dazu: Creme fraiche mit einem Glas Calvados verrührt!

Scheiterhaufen mit Topfen

Inge Falkenstern, Idstedt

6 alte Brötchen
½ l heiße Milch
3 – 4 Äpfel
3 Eier
250 g Magerquark
150 g Zucker
50 g Rosinen
½ TL Zimt
1 Prise Salz
½ Schnapsglas Rum
50 g Butter

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden und mit heißer Milch übergießen. Kurz ziehen lassen. Inzwischen die Äpfel schälen und fein würfeln oder grob reiben.

Die Eigelbe mit Quark und Zucker vermischen. Quarkmasse, Rosinen, Apfelstücke und Zimt unter die Brotmasse mischen.

Die Eiweiße mit Salz zu steifen Schnee schlagen und unterheben. In eine gefettete Auflaufform geben, mit Rum beträufeln und mit Butterflöckchen bestreuen.

Bei 160° ca. 1 Stunde backen.

Bratäpfel

Ines Brammann, Lutzhorn

2 große Äpfel (Boskoop, Holst. Cox, Elstar)
40 g gehackte Mandeln
60 g Marzipanrohmasse
20 g Butter
Zucker und Calvados oder Apfelsaft nach Belieben.

Äpfel waschen und das Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel in eine Bratapfelform oder eine Mikrowellenform mit Deckel setzen. Mandeln in der Pfanne mit etwas Butter und Zucker leicht anrösten. Nach Belieben mit Calvados ablöschen. Zusammen mit der Marzipanrohmasse in die Äpfel geben. Mit Butterflocken garnieren.

In der Mikrowelle bei 800 Watt ca. 4 – 6 Minuten (je nach Apfelgröße) garen. In der Hälfte der Zeit, die Äpfel um 180° drehen.

Im Backofen bei mittlerer Hitze 30 – 40 Minuten backen.

Dazu Vanillesoße oder Eierlikör reichen. - *Guten Appetit!* -

Kleines Apfel Dessert

Regina Neumann, Husby

Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, in Honig leicht gardünsten und einen Zweig frischen Rosmarin dazugeben.

Nach Geschmack etwas angeschlagene Sahne darüber geben.