

Apfel Kuchen & Torten ohne Ei ohne Milch

Es sind gesammelte Rezepte, vorwiegend von Renate1, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom www.chefkoch.de

Musste teilweise die Überschriften, umstellen/ teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Zusammen gestellt www.hans-joachim60.de Samstag, 7. Januar 2006

Index

Apfel Kuchen.....	1
Apfel Torten.....	14

Inhaltsverzeichnis

Apfel Kuchen & Torten ohne Ei ohne Milch.....	1
Index.....	1
Inhaltsverzeichnis	1
Apfel Kuchen	2
Amerikanischer Apfel Birnen.....	2
Apfel Blech Kuchen	3
Apfel Kartoffel Streusel Kuchen	4
Apfel Kuchen 1 2 3.....	4
Apfel Kuchen Demoiselles Tatin.....	5
Apfel Kuchen I	5
Apfel Kuchen II	6
Apfel Mohn Kuchen Qadamgäh	7
Apfel Napf Kuchen	7
(Dinkelvollkornmehl).....	7
Apfel Pie mit Streuseln	8
Apfel Streuselkuchen I	9
Apfel Streuselkuchen II	10

Apfelbrot.....	10
Gedeckter Apfel Kuchen.....	11
Grieß Apfel Kuchen	11
Holsteiner Apfel Kuchen.....	12
Kartoffel Apfel Kuchen	13
Schneller Apfel Kuchen	13
Walnuss Apfelmus Kuchen.....	14
Apfel Torten	15
Apfel Torte	15
Flache Apfeltorte	15
Französische Duo Tarte mit Äpfeln und Birnen	16
Knuspertorte mit Äpfeln	17
Saftige Apfel Tarte	17
Tarte Normande.....	18
Hinweis für Word.....	19

Apfel Kuchen

Amerikanischer Apfel Birnen

Kuchen aus dem Nordwesten

Zutaten:

180 g Mehl
1 El. Zucker
150 g kalte Butter; gewürfelt
1 Prise Salz
4 El. Eiswasser
6 mittlere knackige Äpfel
3 reife, feste gelbe Birnen
4 El. Zucker
2 El. Mehl
1/4 Tl. Zimtpulver
1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
1 El. Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Zucker, Butter und Salz in einer Schüssel vermischen. Schnell die Butter mit den Fingern zu erbsengroßen Kügelchen einarbeiten.

Das Eiswasser zugießen und den Teig zu einer Kugel kneten. Sofort auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem runden Fladen von 2 1/2 mm Stärke und einem Durchmesser von etwa 36 bis 38 cm ausrollen. Eine

gefettete Pie - Form von etwa 23 cm Durchmesser mit dem Teig auskleiden [24cm Springform]. Überlappenden Teig nicht abschneiden, weil man ihn zum darüber schlagen braucht. Bis zum Gebrauch kalt stellen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Für den Belag

die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Birnen ebenfalls schälen, entkernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Obst in eine Schüssel geben und leicht mit Zucker, Mehl, Zimt und Muskatnuss überziehen. [Ich habe Mehl, Zucker und Gewürze in einer kleinen Schale vermengt und dann erst zum Obst gegeben]. Je nach Aroma und Säure der Früchte eventuell noch etwas Zucker zugeben.

Die Früchte gleichmäßig in der mit Teig ausgekleideten Pie - Form verteilen, die jetzt ziemlich voll sein wird. Die überstehenden Teigenden locker darüber schlagen, der Teig wird die Früchte nicht vollkommen bedecken - und die Oberfläche mit 1 El Zucker bestreuen.

In den vorgeheizten Ofen schieben und etwa 60 bis 70 Minuten backen, bis der

Teig goldbraun ist und die Früchte weich sind. Zur Garprobe mit einem kleinen Metallspieß hineinstechen.

Warm mit Vanilleeis servieren. Schmeckt auch kalt ohne Eis.

Apfel Blech Kuchen

Für den Teig

250 g Margarine

250 g Zucker

1 Pk. Vanille-Zucker

4 El Sojamehl mit etwas Wasser verquirlen

500 g Mehl

1 Pk. Backpulver

125-250 ml Sojamilch

Für den Belag

Äpfel

Rosinen

Zimt

Mehl mit dem Backpulver vermischen. Die Zutaten der Reihenfolge nach miteinander vermischen. Den Teig auf einem Blech verstreichen und Belegen.

60 min bei 180° C backen.

Apfel Kartoffel Streusel Kuchen

Ungewöhnlich, aber gut: mit Pellkartoffeln für einen sehr saftigen Teig!

Ergibt ca. 24 Stücke

Pro Stück: 0,75 Points, also 1,5 Points für 2 Stücke!

1,5 kg festkochende Kartoffeln (2 Tüte.)

60 g Mehl (3 Tüte.)

125 g Zucker (8,3 Tüte.)

1 kg säuerliche Äpfel (0 Tüte.)

2 El Zitronensaft (0 Tüte.)

1 Tl Zimt (0 Tüte.)

50 g Butter oder Margarine (5 Tüte.) Halbfett

(evtl. Fett fürs Backblech, ist nicht mitberechnet)

Kartoffeln am Vortag mit Schale 20-25 Min. kochen. Die Schale abziehen und abgedeckt kühl stellen.

Kartoffeln fein reiben oder durchpressen. Mehl, 75 g Zucker und Salz hinzufügen. Alles mit den Händen mischen, so dass Streusel entstehen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in dicke Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Restlichen Zucker und Zimt untermischen.

2/3 der Streusel auf einem Kuchenblech verteilen. Gut andrücken. Mit Äpfeln belegen. Die restlichen Streusel überstreuen. Butterflöckchen darauf setzen.

Im vorgeh. Backofen bei [200 Grad ca. 1 Stunde goldbraun backen](#). Gas-herd Stufe 3, Umluftherd 170 190 Grad.

Abkühlen lassen.

Apfel Kuchen 1 2 3

100 g Zucker

200 g Butter

300 g Mehl

750 g Apfelmus

Butter und Zucker schaumig rühren. Mehl portionsweise unterheben. 3/4 des Teiges in eine gefettete Springform drücken. Apfelmus darauf verteilen. Restlichen Teig zerstreuseln /evtl. 1 Tl Zimt dazu .Streusel über dem Apfelmus verteilen.

[Bei 180 Grad 40 min backen.](#)

Apfel Kuchen Demoiselles Tatin

Kuchenteig ergibt zwei Kuchen

125 g kalte Butterflocken die Großmutter tat sie über Nacht in den Keller, wir haben den Kühlschrank. Eilige stellen die Flocken

1/2 Stunde in den Tiefkühler

250 g Mehl

1 gestrichener TL Salz

4 bis 5 El möglichst kaltes Wasser

Belag

50 g Butter

150 g Staubzucker

900 g Äpfel

150 g Kuchenteig

Zubereitung

Die Butter mit möglichst kühlen Händen unter das Mehl reiben, das Wasser löffelweise begeben, rasch kneten, eine Kugel formen, über Nacht in den Keller oder 1 Stunde in den Tiefkühler stellen.

Die Äpfel schälen und vierteln Jonathan, Gravensteiner oder Golden Delicious . Das Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Eine Springform mit 1 El Butter bestreichen. 1/2 Tasse Staubzucker auf den Boden gleichmäßig verteilen und mit einer Lage Apfelscheiben belegen.

Diese mit 1 El Staubzucker und 1 TL Butterflocken bestreuen. Nächste Lage Apfelscheiben einlegen und wieder mit 1 El Staubzucker und 1 TL Butterflocken bestreuen.

Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Apfelscheiben eingelegt sind. Letzte Schicht mit 2 El Staubzucker und 1 El Butterflocken bestreuen.

Springform auf den Boden [des vorgewärmten Ofens](#) stellen und nun mit [auf höchster Stufe eingeschalteter Unterhitze 1/2 Stunde backen](#).

Kuchenteig ausrollen und damit die Apfelscheiben in der Springform bedecken. [Nochmals 10 min backen](#), bis der Deckel eine goldbraune Farbe hat. Die Form aus dem Ofen nehmen und den Apfel Kuchen auf einen feuerfesten Teller stürzen der Teigdeckel wird zum Boden . Die Oberfläche mit 2 El Staubzucker bestreuen.

Kuchen nochmals auf die oberste Backrille schieben und 5 bis 10 min überbacken, bis der Zucker karamellisiert.

Apfel Kuchen I

1 Rezept

200 g Weizenmehl
100 g Haferflocken
2 TL Backpulver
50 g Honig
70 ml Öl
4 El. Apfelsaft
4-6 Säuerliche Äpfel
Zitronensaft
80 g Cashewnüsse
2 El Honig

Mehl, Haferflocken, Apfelsaft, Honig, Öl und Backpulver zu einem Teig verrühren, in eine gefettete Springform geben. Die Äpfel schälen, halbieren, mehrmals ca. 1 cm tief einschneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln.

(Anmerkung vom Erfasser: um die Einschnitte in die Äpfel gleichmäßig und damit auch schneller zu kriegen habe ich den Eierschneider für solche Zwecke eingesetzt. Die Äpfel habe ich dazu geviertelt, sonst geht das mit dem Eierschneider nicht so gut. B.L.)

Die Apfelhälften auf den Teig legen, etwas eindrücken. Die Cashewnüsse grob reiben und mit dem Honig über die Äpfel geben.. Bei 200 Grad C gut 30 Minuten backen. Wer es gerne sehr süß mag, kann den Kuchen noch mit 1 - 2 El Honig beträufeln.

Apfel Kuchen II

Zutaten:

300 g Mehl
100 g Zucker
2TL Backpulver
1 Vanillezucker
1TL Zimt
200 ml Apfelsaft
3 große Äpfel
Rosinen und Mandelsplitter

Zubereitung:

Ofen auf 160° vorheizen

Mehl, Zucker, Backpulver und Zimt miteinander vermischen, so viel Apfelsafthinzufügen, dass der Teig gut durchfeuchtet ist. Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Zusammen mit Mandeln und Rosinen unter den Teigheben. Teig in eine kleine gefettete Form geben.

50-55 Min. backen.

(Laktose und Cholesterinfrei) Von: Gaby Senftleben

Apfel Mohn Kuchen Qadamgäh

100 g Rosinen
100 g Rum 54 %
600 g Äpfel (3 Stück)
250 g Mohn gem
1 Backpulver
1 Prise Salz
1000 ml roten Traubensaft natursüß
140 g Mondamin
Backpapier
Eine 26 cm Ø Springform

Zubereitung:

Rosinen in Rum einlegen 2 h ca,
Mohn mahlen,
Äpfel um den Griebesch rum grob raspeln.

Backpulver mit Salz + Mondamin verrühren. Mohn dazu geben ,geraspelte Äpfel + Traubensaft, alles vermischen.
In eine mit Backpapier ausgelegte gießen, glatt streichen .
In den kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 60 min backen.
Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 180°C + ca 40-50 min backen

Zubereitungszeit : ca 15 min
Ruhezeit: ca 2 h

Eigenes Rezept Samstag, 3. September 2005 Hans60

Apfel Napf Kuchen

(Dinkelvollkornmehl)

Zutaten :
500 g Dinkelvollkornmehl
250 ml Orangensaft; oder - Buttermilch
1/2 Würfel Hefe
100 g Butter
100 g Wildblütenhonig
1 Tl. Vanillepulver
1/2 Tl. Meersalz
150 g Äpfel; kleingewürfelt

50 g Walnüsse oder Mandeln gehackt
Fett; für die Form

Zubereitung :

Mehl in eine Schüssel geben, Hefe darin zerbröseln, die nicht zu kalte Flüssigkeit zugeben, kurze Zeit stehen lassen und dann zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. Die anderen Zutaten unterheben. An einem warmen Ort zugedeckt stehen lassen.

Nach einer Stunde den Teig nochmals durcharbeiten und in eine gefettete Napfkuchenform geben. Nochmals kurz gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei Mittelhitze ca. 40 bis 50 Minuten backen.

Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Apfel Pie mit Streuseln

Für den Knetteig

180 g Weizenmehl,
125 g Butter oder Margarine,
1 Prise Salz,
2- 3 El kaltes Wasser

Für die Füllung

1 kg Äpfel,
2 El Zitronensaft,
60 g Butter,
1 Tl gem. Zimt,
1/2 Tl ger. Muskatnuss,
120 g brauner Zucker

Für die Streusel

100 g Weizenmehl,
125 g Butter,
100 g brauner Zucker,
1/2 Tl gem. Zimt,
1 Msp. ger. Muskatnuss

Für den Teig Mehl in eine Schüssel sieben. Butter oder Margarine, Salz und Wasser zufügen. Die mit den Handrührgerät mit Knethaken zu einem Teig verarbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten und in Folie gewickelt 30 min. kalt legen.

Auf der gemehlten Arbeitsfläche eine Platte Ø. 32 cm ausrollen. Eine Pieform Ø 28 cm, gefettet mit der Teigplatte auslegen, am Rand etwas hochdrücken.

Für die Füllung Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Stücke schneiden, Zitronensaft darauf verteilen. Butter zerlassen, Zimt, Muskatnuss und Zucker mit der Butter verrühren, die Apfelstücke unterrühren und auf dem Teig verteilen

Für die Streusel Mehl in eine Schüssel sieben, alle anderen hinzufügen. Mit Handrührgerät mit Knethacken zu Streuseln in gewünschter Größe verarbeiten und auf die Apfelfüllung streuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober /Unterhitze etwa 200°C vorgeheizt

Heißluft etwa 180°C nicht vorgeheizt

Gas Stufe 3- 4 nicht vorgeheizt

Backzeit etwa 40 min.

Apfel Streuselkuchen I

Zutaten für 12 Portionen

400 g Mehl

170 g Zucker

250 g Butter, kalte

120 g Haselnüsse, gemahlen

1 Prise Salz

1 TL Backpulver

½ Vanilleschote(n), Mark davon

1.2 kg Äpfel, z.B. Boskop

150 g Zucker

1 TL Zimt

1 Zitrone(n), Saft und Schale davon

Zubereitung

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Das Backpapier in eine Springform von 26 cm Durchmesser einspannen. Für die Streusel alle Zutaten bis auf die Butter in eine weite Schüssel füllen. Die Butter klein schneiden und mit den übrigen Zutaten zu einem krümeligen Teig verreiben. Gut die Hälfte der Streusel in die Springform füllen und festdrücken. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Äpfel mit Zucker, Zimt, Zitronenschale und -saft vermischen und gleichmäßig auf dem Streuselboden verteilen. Die Äpfel leicht andrücken. Die restlichen Streusel locker auf den Äpfeln verteilen und alles etwa 50 Minuten backen. Den Apfelkuchen lauwarm servieren.

Apfel Streuselkuchen II

für ca. 12 Stücke
600 g Apfel,
50 g Zucker
50 ml Apfelkorn,
2 Sternanis
200 Butter,
350 g Mehl
150 g braunen Zucker
1 TI Backpulver
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
50 g Haselnüsse

1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden. Zucker karamellisieren. Korn zugießen und rühren, bis sich der Zucker auflöst. Anis und Apfel zugeben, ca. 4 min köcheln lassen. Auskühlen lassen und Anis entfernen.
2. Butter schmelzen. Mit Mehl, braunem Zucker, Backpulver und Zitronenschale mischen und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streusel verarbeiten.
3. Springform 24 cm Ø fetten und mit Grieß ausstreuen. $\frac{3}{4}$ Streusel einfüllen, fest andrücken. Kompott darauf geben. Nüsse hacken und mit Rest Streusel mischen. Auf j Kuchen streuen. Bei 175 °C ca. 30 min backen.
Zubereitung ca. 30 min ohne Back und Wartezeit .
Pro Stück 350 kcal. E 4 g, F 17 g, KH 43 g
Laura Nr. 35/02

Apfelbrot

750 g grob geriebene Äpfel,
250 g Zucker,
250 g ganze Haselnüsse,
250 g Rosinen,
1 gestr. TI Nelken,
je 1 gestr. El Zimt und Kakao,
1 El brauner Rum,
500 g Mehl,
1,5 Tüte Backpulver

Äpfel mit Zucker vermischen und mind. 6 Stunden stehen lassen, damit sie Saft ziehen. Dann Nüsse, Rosinen und Gewürze zu den Äpfeln mit dem

Saft geben. Zuletzt das mit Backpulver gemischte Mehl darüber sieben und alles gut miteinander vermischen. Eine Kastenform (30 cm lang) mit Pergamentpapier auslegen und leicht einfetten. Teig einfüllen und glattstreichen.

Im [vorgeheizten Backofen bei 180 Grad](#) auf der zweiten Schiene von unten [ca. 70 min. backen](#).

Kuchen etwas abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen. Mit Puderzucker bestäuben.

TIP: In Alufolie gewickelt hält sich das Apfelbrot einige Tage. Aber: Erst vor dem Servieren mit Puderzucker besieben.

Apfelgugelhupf

Gedeckter Apfel Kuchen

6-8 Personen

500 Gramm Äpfel, geschält, entkernt und; ca. In Spalten geschnitten
1 El Honig (oder Agavendicksaft)
250 Gramm Dinkelmehl (Type 1050)
1 Teel. Weinsteinbackpulver
5 El Vollrohrzucker (oder Agavendicksaft)
6 El Reisdink (oder 1/3 Sahne, 2/3 Wasser)
100 Gramm Butter (oder
Margarine)
1 Prise Meer- oder Natursalz

(1) Äpfel und Honig mit einem Esslöffel Butter oder Margarine und etwas Wasser andünsten. Wer mag und es verträgt, kann noch etwas Zimt zufügen. (2) Mehl, Backpulver, Zucker, Reisdink, flüssige Butter und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Die eine Hälfte des Teiges in der gefetteten Springform und am Rand ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Den restlichen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und als Decke auf die Füllung legen. Bei 180-200°C etwa 30 Minuten backen.

Zubereitungsdauer:

1 Stunde

Pro Portion: kJ: 1505, kcal: 359, E: 6 g, F: 16 g, KH: 46 g, Ba: 5 g, Chol: 44 mg

Grieß Apfel Kuchen

(Bulgarien)

ein mal ganz anderes und verblüffend einfaches Apfelkuchenrezept

Apfel ca.

1.5 Kilogramm zerlassene Butter

0.75 Tasse Backpulver

1 Teelöffel Zimt

1 Teelöffel Zucker

1 Tasse Grieß

1 Tasse Weizenmehl

1 Tasse

Zubereitung

Mehl, Grieß, Backpulver & 1 Tasse Zucker gut vermischen. 2. Äpfel schälen und reiben, mit Zimt und einer halben Tasse Zucker vermengen. 3. Eine flache Form mit Butter einfetten und 1/3 des Mehl Grieß Gemisches einstreuen 4. Darauf wird 1/3 der Apfelmasse eingeschichtet. 5. Jetzt das das nächste Drittel Mehl einstreuen, darüber wieder Apfelmasse usw. Die letzte Schicht muss Apfelmasse sein. 6. Alles mit zerlassener Butter begießen (ca. eine 3/4 Tasse) 7.

Auf mittlerer Temperatur goldbraun backen

Die Menge der Äpfel kann man variieren, es hängt davon ab wie saftig sie sind (je trockener desto mehr). Bei süßen Äpfel kann man auch weniger Zucker nehmen. Einfach ausprobieren)

Holsteiner Apfel Kuchen

Zutaten

125 g Blütenzarte Köllnflocken,

150 g Weizenmehl (Type 550),

1/2 TL Jodsalz,

40 g Mandeln (gemahlen),

175 g Butter,

6 Äpfel (z.B. Boskop, Cox Orange),

5 EL Aprikosenkonfitüre oder Zitronengelee,

2 EL Puderzucker.

Butter und 2 EL Blütenzarte Köllnflocken für die Form. Zubereitung Blütenzarte Köllnflocken, Mehl, Salz, Mandeln sowie Butterflöckchen zu einem glatten Teig verkneten und diesen für ca. 30 min kühl stellen. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) buttern, mit Blütenzarten Köllnflocken austreuen und mit dem Teig auskleiden. Dabei einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Äpfel waschen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Auf dem Teig verteilen und den Kuchen [im vorgeheizten Ofen](#) backen. Marme-

lade mit 2 EL Wasser unter Rühren erhitzen und den Kuchen damit bepinseln. Mit Puderzucker bestäubt servieren. Ergibt 16 Stücke. Ober-/Unterhitze 190 C Umluft 170 C **Garzeit ca. 50 min** von Köllnflocken

Kartoffel Apfel Kuchen

750 g Kartoffeln am besten mehlig kochend
100 g Butter
100 g Mehl
4 Äpfel
Salz
Hagelzucker
Butterschmalz zu ausbacken

Zubereitung

Die Kartoffeln kochen und pellen, hiernach mit dem Kartoffelstampfer oder Presse, die Kartoffeln stampfen pressen .

Mit einer Prise Salz und jeweils der Hälfte vom Mehl und der Butter verkneten.

Nun Äpfel ausstechen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Jetzt wird der Butterschmalz in einer Pfanne erhitzt, jeweils ein Viertel des Teiges in die Pfanne geben, flachdrücken, mit einem Viertel der Apfelscheiben belegen, die Apfelscheiben in den Teig drücken.

Der Kartoffel Apfel Kuchen sollte dann auf beiden Seiten goldgelb gebacken werden.

Jetzt bestreicht man ihn mit der restlichen Butter und bestreut ihn mit dem Hagelzucker.

Schneller Apfel Kuchen

Bei 12 Stücken etwa 575 kj / 135 kcal

Pro Stück etwa , 2 g E., 6 g F., 19 g K., 2 g Ballaststoffe

Vorbereitungszeit: 30 min

Backzeit: etwa 20-25 min

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

100 g Weizenvollmehl
40 g Haselnüsse (nach belieben , gem)
40 g Butter

50 g Honig
abger. Schale von ½ unb. Zitrone
etwa ¼ TI Zimtpulver alles zu einer krümeligen Masse verarbeiten
+ 10 min kalt stellen.

Pfanne einfetten

Den Teig in der Pfanne verteilen

1 säuerlicher feingeriebener Apfel (ca 150 g)+ mit den Teig vermengen

für den Belag:

etwa 600 g Äpfel in achteil schneiden + mit
1 - 2 Ei unb. Korinthen auf den Teig verteilen

Den Kuchen zugedeckt auf Stufe 1 1/2 in etwa 30 min von unten braun backen.

In der Pfanne 20 -30 min abkühlen lassen, heraus nehmen + auskühlen lassen

Variante

Anstelle von ger. Apfel 60 ccm Rotwein mit dem Teig verarbeiten. Der Kuchen wird knuspriger.

Walnuss Apfelmus Kuchen

250 g Apfelmus
1 TI. Backpulver
150 g Butter
250 g Mehl
125 g Rosinen
100 g Walnüsse
1 Prise/n Zimt und gemahlene
Nelken
1 El. Zitronensaft
150 g Zucker

Butter schmelzen und dann abkühlen lassen. Die Rosinen abwaschen. Die Walnüsse etwas zerkleinern. Alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In eine 30 cm Kastenform füllen und in dem vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. eine Stunde backen lassen. Anschließend ca. 15 min in der Form abkühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form lösen (am Besten auf Küchenpapier, da sich der Kuchen dann besser umdrehen lässt). Der Kuchen sieht etwas blass aus, wirkt von außen auch trocken, ist aber innen schön saftig. Zimt und gemahlene Nelken

kann man nach Geschmack begeben, ich nehme jeweils ca. einen 1/2 Teelöffel.

Apfel Torten

Apfel Torte

400 g Weizenvollkornmehl
1 Msp. Salz
1 TL Backpulver
1 Msp. Vanille
100 g Akazienhonig
150 g Butter
4 El Wasser
4 El Haferflocken
750 g Mürbe Äpfel
50 g Rosinen
1 El Zimt

Frischgemahlenes Weizen (Dinkel) - Mehl mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Die Hälfte des Teiges auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und mit einer Springform den Kreis für die Tortendecke ausstechen. Springform gut einfetten und mit Vollkornmehl austreuen. Mit dem restlichen Teig den Springformboden belegen und 3 cm hochdrücken. Den Teigboden mit den Haferflocken bestreuen. Die Äpfel schälen, fein schnitzeln oder durch den Gemüseschwamm drehen und den Teig damit ausfüllen. Die Tortendecke auflegen und die Ränder vorsichtig andrücken. Bei 175 Grad auf der mittleren Schiene 35 - 40 Minuten backen.

Flache Apfeltorte

1/2 Pack. TK Blätterteig
Mehl zum Bestäuben
2 El. Apfelgelee
3 groß. Säuerliche Äpfel; z.B.
Boskop
4 El. Zitronensaft
3 El. Zucker
2 El. Butter
1/2 TL. Gemahlener Zimt

Die Blätterteig Platten nebeneinander legen und etwa 20 min auftauen lassen. Dann aufeinander legen und auf der bemehlten

Arbeitsfläche etwa 4 mm dick ausrollen.

Den Boden einer Springform (26 cm) mit einem exakt zugeschnittenen Bogen Backpapier auslegen. Teigplatte ebenfalls zuschneiden und hineinlegen. Mit den Fingern einen kleinen Rand hochziehen.

Den Teig gleichmäßig mit Apfelgelee bestreichen. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel jeweils in fünf bis sechs Spalten schneiden und sofort in Zitronensaft wenden.

Die Apfelscheiben dachziegelartig von außen nach innen auf dem Teigboden auslegen. Dabei möglichst gleichmäßig anordnen.

Zucker, Butterflöckchen und Zimt auf den Äpfeln verteilen. Die Torte **bei 170°C ca. 35 min backen**, bis der Boden schön knusprig ist und die Äpfel goldbraun geworden sind. Die Äpfel sollen glänzen!

Französische Duo Tarte mit Äpfeln und Birnen

Zutaten :

200 g tiefgekühlten Brotteig (Hefeteig) oder Blätterteig
4 Äpfel
4 Birnen
4 El Zucker
2 Prisen Zimt
1 TL Vanillezucker

Zubereitung:

Den Ofen auf 230 ° C vorheizen. Den aufgetauten Teig in einer gefetteten Tarteform ausrollen/auslegen und mit 2 - 3 El Zucker bestreuen. Die Äpfel und Birnen waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und schnell in Spalten schneiden [evtl. mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden!]. Dann abwechselnd in der Form anordnen, eine Runde Apfelspalten, eine Runde Birnenspalten usw. Restlichen Zucker, Vanillezucker und Zimt über das Obst streuen.

Für ca. 20 Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene backen.

Warm servieren mit einer Kugel Vanilleeis oder einem Klecks Crème fraîche servieren.

Knuspertorte mit Äpfeln

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Boden:

40 g Amaretti
125 g Mehl
1 Prise Salz
75 g Butter
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

Für den Belag:

750 g Äpfel
20 g Zucker
0,5 TL Zimt
25 g Butter

Zubereitung:

Amaretti zerbröseln. Mehl, Salz und weiche Butter verrühren, bis eine krümelige Mischung entsteht. Zucker und Brösel mischen, unterrühren. Auf den Boden einer Springform geben, andrücken. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Fruchtfleisch in dünne Spalten hobeln, dicht an dicht auf dem Teigboden verteilen. Zucker und Zimt mischen. Butter schmelzen, Apfelspalten damit bepinseln. Zimt-Zucker-Mischung darüberstreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 30-40 Minuten backen.

Saftige Apfel Tarte

für ca. 12 Stücke

100 g Butter
30 g Kokosfett
175 g Mehl
2 EL Zucker
1/4 TL Salz
750 g säuerliche Äpfel
Saft einer Zitrone
4-5 EL Apfelgelee
2 EL Puderzucker

Zubereitung

1. Für den Tarteteig die Butter mit dem Kokosfett in einem kleinen Topf schmelzen und in eine Rührschüssel geben. Mehl, Zucker sowie Salz zufügen und alles verkneten, 4-6 EL eiskaltes Wasser unterkneten, bis ein ge-

schmeidiger Teig entstanden ist. Zugedeckt 2- 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Die Äpfel abbrausen, evtl. schälen. Früchte vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Äpfelviertel in gleichmäßige, schmale Spalten schneiden und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

3. **Den Backofen auf 225 Grad vorheizen.** Den Teig zwischen Frischhaltefolie in Größe einer Tarteform 0 28 cm ausrollen, in die gefettete Form legen, leicht andrücken und evtl. die überstehenden Teigländer mit einem spitzen Küchenmesser abschneiden. Den Tarteboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

4. Die Äpfelspalten dachziegelartig auf den Teig legen. Das Gelee erwärmen und die Früchte damit dünn bestreichen. Den Kuchen anschließend auf der mittleren Einschubleiste **des Ofens 25- 30 Min. backen.** Die letzten 10 Min. mit Backpapier abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.

5. Apfeltarte aus dem Backofen nehmen, auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen und mit dem Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitungszeit 45 min

Pro Stück ca. 200 kcal, Eiweiß 2 g, Fett 10 g, Kohlenhydrate 25 g

Lisa Nr. 35/02

Tarte Normande

Zuerst den Mürbeteig kneten

140 g Mehl

110 g KALTE Butter in Stücke geschnitten

Salz, Prise Zucker,

50 ml Wasser

Alle schnell mit den Fingern zu einem Teig kneten und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Eine ebene, flache Backform, ca.30 Durchmesser, mit dem Teig auslegen, mit einer Gabel mehrmals in den Teig einstechen damit er keine Blasen wirft und für 10 min im Ofen bei 220C halbfertig backen.

Währenddessen den Apfelbelag zubereiten

1 kg saure Äpfel ich nehme immer COX Orange

ca. 140 ml Wasser

30 Butter

60 g Zucker

2 El Aprikosen oder Apfelmarmelade

2- 3 ganze Äpfel auf die Seite legen ca. 400 g .

Die restlichen Äpfel, schälen, entkernen, klein schneiden und im Topf zu Apfelmus kochen dauert ca. 20 Min, nur soviel Wasser dazugeben damit es nicht anbrennt, die Butter und 30 g Zucker je nach Geschmack einrühren.

Jetzt die zur Seite gelegten Äpfel schälen, entkernen, vierteln und in hauchdünne halbmondförmige Scheiben schneiden. Das Apfelmus auf den halb fertig gebackenen Teig in die Backform geben. Die Apfelhalbmonde kreisförmig auf das Mus geben, so dass alles bedeckt ist. Restlichen Zucker darüber streuen und für weitere **20- 25 Min bei 220 C backen**.

Marmelade im Topf erwärmen, evt. etwas Wasser dazu geben, damit sie dünnflüssiger wird, auf die kalte Tarte verteilen, mit Sahne oder Vanillesauce servieren.

Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben, wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzahlenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis, erst Inhaltsverzeichnis, dann Index, mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren.
Dann speichern, O K.

Samstag, 7. Januar 2006

Mit freundlichen Grüßen

Hans