

Apfel-Kürbis-Torte



Sehr leckere Torte
Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 6 Äpfel
- 1/2 Hokkaidokürbis
- 200 ml Schmand (1 Becher)
- 200 ml Milch
- 20 Blatt Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Mit Apfel und Kürbis

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und achteln. In der Küchenmaschine fein in eine Schüssel reiben.

Kerngehäuse des Kürbis entfernen, Kürbis in grobe Stücke schneiden und ebenfalls in der Küchenmaschine fein in eine Schüssel reiben.

Kürbis zum den Äpfel geben und alles gut vermischen.

Die Füllmasse enthält zwar nur etwa 0,5 l Flüssigkeit – Schmand, Milch und die wenige Flüssigkeit der geriebenen Äpfel und des Kürbis. Aber Äpfel und Kürbis ergeben zusammen doch eine große Masse, die ja von der Gelatine auch zusammengehalten werden muss. Daher die Verwendung von 20

Blatt Gelatine.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Schmand und Milch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, in die Flüssigkeit geben und mit dem Schneebesen gut auflösen und verquirlen. Flüssigkeit zu dem Apfel-Kürbis-Gemisch geben und alles mit dem Backlöffel sehr gut vermischen.

Masse auf den Tortenboden geben, gut verteilen und die oben angegebene Zeit in den Kühlschrank geben.

Torte herausnehmen. Mit Schokoladenstreuseln garnieren. Backform und -papier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Apfel-Haselnuss-Tarte



Schmackhafte Variante
Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für Tarte:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 6 Äpfel
- 200 g Haselnüsse

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.
bei 170 °C Umluft*



Mit Äpfeln und Haselnüssen

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Viertel längs in feine Scheiben schneiden, quer in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Haselnüsse in einer Küchenmaschine fein in eine Schale reiben. Zu den Äpfeln geben und gut vermischen.

Den Eierstich für die Tarte zubereiten. Zu der Apfel-Haselnuss-Masse geben und alles gut vermischen.

Masse auf den Mürbeteig in der Backform geben und verteilen.

Die angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Apfeltarte mit Schokolade und Cognacrosinen



Leckere Apfeltarte

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Tarte:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 4 Äpfel
- 125 g Rosinen
- 200 ml Cognac
- 100 g Blockschokolade

Zum Dekorieren:

- Puderzucker

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. | Backzeit 30 Min.
bei 170 °C Umluft*



Mit Schokolade und Rosinen

Zubereitung:

Rosinen in eine Schale geben, Cognac darüber verteilen und 1 Stunde ziehen lassen.

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Eierstich nach dem Grundrezept zubereiten.

Blockschokolade in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben.

Äpfel putzen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Äpfel in schmale Spalten und dann in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Rosinen ohne Cognac zu den Apfelstücken geben. Schokolade dazugeben. Eierstich hinzugeben. Alles gut vermischen. Auf den Mürbeteigboden in der Backform geben und gut verteilen.

Die oben angegebene Dauer auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Tarte herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Backform entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Gedeckter Apfelkuchen mit Limette



Leckerer gedeckter Apfelkuchen

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Streusel:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 6 sauer-süße Äpfel
- 2 Bio-Limetten

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.
bei 170 °C Umluft*



Mit Limette für etwas Säure

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Streusel nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel putzen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Äpfel in feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Schale der Limetten auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale abreiben. Limetten auspressen und Saft dazugeben. Vermischen.

Apfelscheiben in zwei großen Ringen auf dem Mürbeteig in der Spring-Backform aneinanderreihen. Limettenabrieb und -saft mit einem Teelöffel auf den Apfelscheiben verteilen. Streusel darüber verteilen.

Kuchen die oben angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Tarte mit Apfel, Banane und Kürbis



Mit Obst und Gemüse

Zugegeben, mir kam diese Kombination zuerst auch etwas merkwürdig vor, als mir die Idee dazu kam. Also eine Mischung aus Obst und Gemüse. Aber alle drei Zutaten kann man für Tartes verwenden. Und auch der Kürbis ist für andere Zubereitungen wie Rührkuchen geeignet.

Aber die Kombination von allen Dreien? Ich muss Sie überzeugen, das nachzubacken. Denn es passt. Alle drei Zutaten passen gut zueinander. Und man kann sie gut kombinieren. Alle drei Zutaten feingerieben in der Küchenmaschine respektive die Banane sehr kleingeschnitten. Und dann mit der Grundfüllmasse einer dünnen Tarte vermischt, dem Eierstich.

Es schmecken alle drei Zutaten gut heraus. Man hat die Süße der Banane und des Apfels. Und man hat das eher Erdige, aber auch wenig Fruchtige des Kürbis. Probieren Sie es aus!

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 1 großer Apfel
- 2 reife Bananen
- 1/2 eines großen Hokkaidokürbis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C Umluft



Exzellent und fruchtig-frisch
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Apfel und Bananen schälen.

Apfel vierteln und Kerngehäuse entfernen. In der
Küchenmaschine fein in eine Schale reiben.

Kürbis entkernen. Ebenfalls in der Küchenmaschine fein in eine
Schale reiben.

Bananen längs vierteln, dann quer in sehr kleine Stücke
schneiden.

Bananen, Apfel und Kürbis in eine Schüssel geben und gut
vermischen.

Eierstichmasse dazugeben und ebenfalls mit dem Backlöffel
alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Mürbeteig in der gefetteten Spring-Backform
geben und gut verteilen.

Tarte die oben angegebene Dauer im Backofen auf mittlerer Ebene backen.

Tarte herausnehmen und abkühlen lassen. Auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Apfelkuchen

Bei diesem Rezept ist nicht viel zu sagen oder hinzuzufügen. Deshalb halte ich es auch kurz.



Einfach ein Rührkuchen mit Apfelstücken

Sie fragen sich, was Sie mit überzähligen Äpfeln machen können, ohne einen sehr aufwändigen Apfelkuchen zum Beispiel mit einem Mürbeteig und gedeckt mit Streuseln zuzubereiten?

Machen Sie es sich einfach. Einfach einen ganz normalen Rührteig zubereiten. Da die Apfelmenge hinzukommt, nehmen Sie ein fünftes Ei für mehr Stabilität dazu. Das alles ist in wenigen Minuten geschehen.

Dann entfernen Sie die Stiele der Äpfel, schälen sie, entfernen das Kerngehäuse, zerteilen sie in Achteln und schneiden sie quer in kleine Stücke.

Dann einfach die Apfelstückchen unter den Rührteig mischen. Nicht mehr und nicht weniger. Und den Apfelkuchen wie im Grundrezept beschrieben backen.

Das Ergebnis ist ein einfacher, aber sehr saftiger Rührkuchen mit Apfelstücken.

Hier geht es lang zum Grundrezept für einen Rührkuchen:

<https://www.nudelheissundhos.de/2015/05/25/ruehrkuchen/> + 4 Äpfel

Gedeckter Apfelkuchen



Feiner Kuchen

Einen solchen Kuchen habe ich bisher noch nicht zubereitet. Einen gedeckten Apfelkuchen mit viel Streusel oben auf den Äpfeln schon.

Aber nicht einen solchen Kuchen. Hier wird der Mürbeteig einfach doppelt zubereitet. Dann halbiert. Man nimmt eine Hälfte für den Boden mit dem Rand. Und füllt dann die Äpfelmasse mit den Cranberries hinein und verteilt alles gut.

Dann aber kommt die zweite Hälfte des Mürbeteigs, den man zuvor nur auf dem Boden der Springbackform aus- und flachgedrückt hat, ins Spiel. Er ist kreisrund wie der Boden und hat den Durchmesser der Springbackform. Und so kommt er einfach oben auf den ganzen Kuchen und die Äpfelmasse. Und wird etwas festgedrückt, so dass er den Kuchen oben komplett abschließt.

Und so können Sie den Kuchen dann backen. Und haben einen leckeren Apfelkuchen. Aber gedeckt.



Mit Äpfeln und Cranberries

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#), doppelte Menge

Für den Belag:

- 5 Äpfel
- 150 g Cranberries (getrocknet, gezuckert und zerkleinert, 2 Packungen à 75 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 60 Min. bei 170 °C

Mürbeteig nach dem Grundrezept in doppelter Menge zubereiten.

Äpfel entstielen, schälen, Kerngehäuse entfernen, in acht Spalten schneiden und diese quer in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Cranberries dazugeben und untermischen.

Eine Hälfte des Mürbeteigs nur auf dem Boden der Spring-Backform ausbreiten, flachdrücken und auf die kreisförmige Form bringen. Vom Boden herunternehmen

Zweite Hälfte des Mürbeteig in die Spring-Backform geben und normal mit Boden und Rand ausdrücken. Den Belag hineingeben und gut verteilen. Zweite kreisförmige Hälfte des Mürbeteigs oben auflegen und gut fest drücken. Die angegebene Zeit im Backofen auf mittlerer Ebene backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit.

Apfelkuchen mit Zimt und Vanillezucker

Jetzt in der Herbstzeit hat man meistens sehr viele Äpfel zuhause, die es ja im Sätsommer und dann eingelagert für den Herbst und Winter frisch von unseren Feldern auf den Tisch gibt. Deutschland ist ja ein Apfelland, dieses Obst hat bei uns große Tradition und wird sehr verbreitet angebaut.



Einfache Apfelverwertung

Was sagen Sie da einem Hamburger, der das Alte Land im Westen Hamburgs sozusagen vor der Haustür hat? Das größte zusammenhängende Obstanbaugebiet Europas? Vor kurzem habe ich sogar eine Wanderung durch das Alte Land bei herrlichem Sonnenschein und bestimmt 32 °C gemacht. Es ist beeindruckend, wie viele Apfelbäume es dort gibt. Geschätzt und hochgerechnet würde ich sagen, es ist bestimmt eine hohe 5-stellige Zahl an Obstbäumen, die dort wachsen und ihre Früchte tragen.

Zurück zum Kuchen. Wenn man nach einiger Zeit einige Äpfel hat, die merklich einschrumpfen, nicht mehr sehr saftig sind und auch braune Stellen aufweisen, dann ist es an der Zeit, schnell eine Verwertung für diese zu finden.

So geschehen bei diesem Rezept. Ich hatte tatsächlich etwa 10 Äpfel, die ich verwerten wollte bzw. musste. Ein normaler, eventuell sogar mit Streuseln gedeckter Kuchen mit Apfelspalten kam nicht in Frage, dazu waren es zu viele Äpfel. Ein anderes Kuchenrezept einer befreundeten Foodbloggerin, bei der ganze Apfelhälften, mehrfach längs eingeschnitten und auf

den Kuchenboden gelegt, verwendet werden, bot sich auch nicht an, auch hierfür war die Apfelmenge einfach zu groß.

Ich entschied mich dann einfach für folgendes: Ich habe die Äpfel nach dem Schälen, Putzen und Entfernen des Kerngehäuses einfach in schmale Spalten geschnitten. Und diese quer in ganz feine Stücke. Diese gab ich in eine Schüssel und habe sie kräftig mit Zimt und echtem Vanillezucker vermischt. Fertig war die Füllung für den Mürbeteig. Der Apfelkuchen hat zwar eine stattliche Höhe, lässt sich aber dennoch noch gut schneiden, ist kompakt und hält zusammen.

Also ein insgesamt leckeres Ergebnis. Und eine gelungene Resteverwertung.



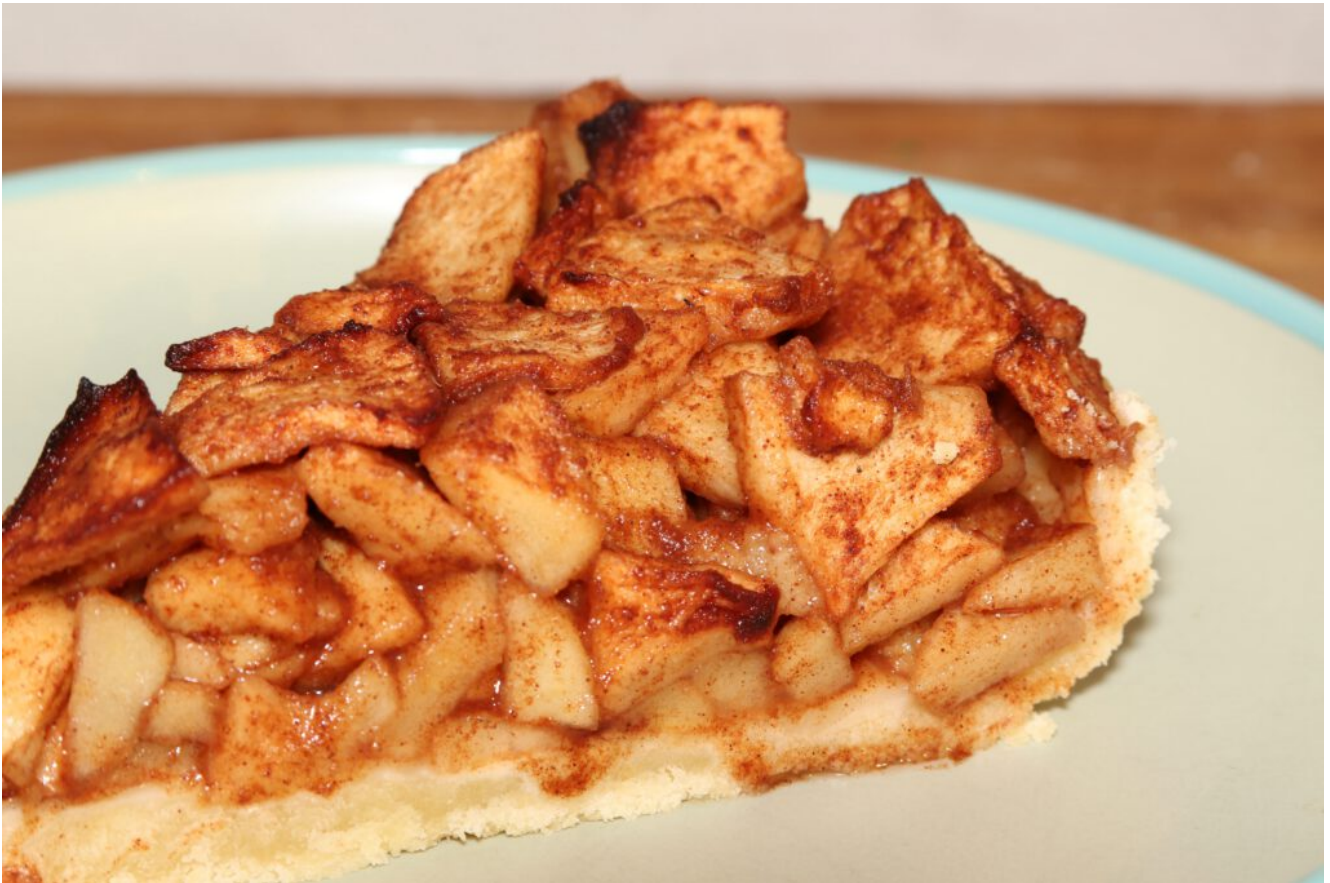
Lecker und leicht süß
Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für den Belag:

- 10 Äpfel
- 3 TL Zimt
- 5 TL Vanillezucker
- 1 Zitrone (Saft)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C



Mit Zimt und Vanillezucker

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel schälen, putzen, Kerngehäuse entfernen, Äpfel in Spalten schneiden und diese quer in feine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Zimt und Zucker dazugeben und alles gut mit der Hand vermengen.

Füllmasse auf den Mürbeteig geben.

Die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen, abkühlen lassen, Backform und Backpapier entfernen und Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Obstkuchen



Mit Äpfeln und Trauben

Sie haben sicherlich auch manchmal frisches Obst übrig, das Sie nicht mehr frisch aus der Hand essen wollen. Dann geben Sie es gemischt einfach in einen Obstkuchen.

Dazu bereiten Sie einfach einen Mürbeteig zu, den Sie in eine Obstkuchen-Backform ausdrücken. Darauf kommt die beliebige Obstmischung. Das Ergebnis ist je nach vorhandenem Obst ein anderes. Und schmeckt eben auch unterschiedlich, der eine Kuchen sehr gut, der andere Kuchen ... na ja.

In diesem Fall waren Äpfel und Trauben übrig. Geschält, geputzt, zerkleinert, vermischt – und ab damit auf den Kuchenboden.

Für die Äpfel verwenden Sie übrigens beim Zerkleinern Limettensaft. Er verhindert, dass die Apfelstücke an der Luft oxidieren und braun werden.

Und für mehr Festigkeit und auch ein wenig für die Optik kommt vor dem Erkaltenlassen und Servieren noch ein Tortenguss aus Wasser und Stärke über das Obst. Eine weitere Funktion hat er nicht, er ist auch geschmacklich eher zu vernachlässigen.

Für 2 Personen:

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für den Belag:

- 5 Äpfel
- 500 dunkle Trauben (1 Packung)
- 1 Limette (Saft)

Für den Tortenguss:

- 500 ml Wasser
- 40 g Speisestärke

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 40 Min. bei 170 °C



Fruchtig-süß und lecker
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Eine Obstkuchenform mit etwas Öl mit dem Backpinsel
einstreichen.

Mürbeteig in die Backform drücken.

Limette ausdrücken und Saft in eine Schale geben.

Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, die
Viertel längs in dünne Scheiben schneiden und diese wiederum
quer in ganz kleine Stücke. In eine Schüssel geben.

Von Anfang an den Limettensaft über die Äpfel geben und die
Apfelstücke mit dem Saft vermischen. Wenn neue Apfelstücke
dazukommen, wiederum mit der Hand vermischen. Oder gern noch
eine zweite Limette auspressen und deren Saft zusätzlich
verwenden.

Trauben von den Stielen befreien und zu den Apfelstücken
geben. Alles gut vermischen.

Obstmasse auf den Mürbeteig geben, gut verteilen und ein wenig festdrücken.

Die oben angegebene Zeit in den Backofen auf mittlerer Ebene geben.

Kuchen herausnehmen.

Wasser in einen Topf geben. Stärke dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Einmal kurz aufkochen lassen und dabei gut umrühren.

Tortenguss mit einem Esslöffel vorsichtig über das Obst des Kuchens geben.

Kuchen am besten über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen. Und dann auch dort aufbewahren.

Vorsichtig aus der Backform nehmen und auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Apfelkuchen mit Vanillezucker und Zimt



Mit Vanillezucker und Zimt

Obstkuchen bereiten Sie sicherlich auch des Öfteren zu. Gerade jetzt in der Sommerzeit, in der viele Obstsorten wirklich frisch beim Händler zu bekommen sind. Äpfel gibt es ja das ganze Jahr über zu kaufen. Und da bereitet man eben einfach mal schnell einen Obstkuchen mit Äpfeln zu, wie man es das Jahr über sicherlich des Öfteren macht.

Bei diesem Kuchen habe ich die Äpfel aber nach dem Schälen und Entfernen des Kerngehäuses nicht in Spalten geschnitten und kreisförmig in zwei Kreisen auf dem Mürbeteigboden ausgelegt. Ich dachte mir, ich gehe einmal anders vor. Ich habe die Apfelviertel in der Küchenmaschine mit einem geeigneten Schneidewerkzeug in ganz feine Scheiben schneiden lassen. Diese kommen in eine Schüssel, dazu kommt Vanillezucker und Zimt, das Ganze wird kräftig mit der Hand durcheinander gemischt. Und so bekommt man einen feinen, wohlschmeckenden, aber sehr flachen Belag für den Mürbeteigboden. Und der Kuchen ist lecker!

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für den Belag:

- 8 Äpfel
- 6–8 TL Vanillezucker
- 2 TL Zimt

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen bei 170 °C Umluft 40 Min.



Einfacher, aber leckerer Apfelkuchen
Mürbeteigboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Stiele der Äpfel entfernen. Äpfel schälen und in Viertel schneiden. Kerngehäuse entfernen. Durch eine Küchenmaschine geben und in sehr feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Vanillezucker und Zimt dazugeben und alles gut mit der Hand

vermischen.

Apfelfüllmasse auf den Mürbeteigboden geben, gut verteilen und Kuchen die oben beschriebene Zeit im Backofen backen.

Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen, Kuchen auf eine Kuchenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Der Apfelkuchen der etwas anderen Art



Ausgefallene Kreation

Experimentieren Sie auch gerne bei der Zubereitung von Speisen

oder auch Kuchen? Dann gefällt Ihnen sicherlich dieses Rezept für den Apfelkuchen der etwas anderen Art. Es ist eine eigene Kreation von mir, die ich mit verschiedenen Zutaten kreiert habe.

Fangen wir einmal von hinten an. Heidelbeeren harmonieren gut mit Schokolade. Aber Heidelbeeren harmonieren meinem Geschmack nach auch gut mit Äpfeln. Und dass Äpfel gut mit Schokolade harmonieren, muss eigentlich nicht extra betont werden.

Also ergibt sich als Kreation ein „gewöhnlicher“ Apfelkuchen, aber mit zusätzlichen frischen Heidelbeeren und Schokoladenraspeln.

Und der Kuchen schmeckt sehr gut. Man ist dazu geneigt, ihn schon lauwarm anzuschneiden und zu servieren. Ich empfehle aber, zu warten, bis er ganz abgekühlt ist, denn dann erhärtet die Schokolade auf dem Kuchen wieder und man hat einen schokoladigen Crunch.



Schon vor dem Backen sehr ansehnlich
Probieren Sie es aus! Backen Sie ihn nach!

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für den Belag:

- 6–7 Äpfel
- 250 g Heidelbeeren
- 1/4 Packung Schokoladenraspeln
- 1 Zitrone (Saft)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 55 Min. bei 170 °C



Schmackhafter Apfelkuchen

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel entstielen, schälen, in Viertel schneiden, Kerngehäuse entfernen und in längliche Spalten schneiden. In eine Backschüssel geben. Den Saft einer Zitrone darüber träufeln, damit die Spalten an der Luft nicht oxidieren und braun werden. Der Zitronengeschmack macht sich auch gut im fertig gebackenen Kuchen.

Spalten auf den Mürbeteig in der Backform geben und gut verteilen.

Heidelbeeren auf die Spalten geben und verteilen.

Ebenso die Schokoladenraspeln.

Kuchen die oben angegeben Backdauer auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Kuchen herausnehmen, abkühlen lassen, Backform und Backpapier entfernen, stückweise anschneiden und servieren. Guten

Appetit!

Süß-pikante Tarte



Sehr saftige Tarte

Variieren Sie manchmal auch mit den entsprechen Geschmäckern, in diesem Falle sowohl süß als auch pikant? Im bekannten Waldorfsalat wird dies ja auch gemacht, dort wird Apfel und Knollensellerie verarbeitet. Aber er schmeckt.

Sie können dies genauso gut bei einem Kuchen oder einer Tarte machen. In diesem Fall wird Apfel für die Süße verwendet, und Kürbis und Wurzel für das Pikante. Wobei das nicht unbedingt ganz zutrifft, denn zumindest Wurzeln haben auch eine gewisse Süße, und der Kürbis eigentlich auch.

Somit passt das alles gut zusammen.

Da die Äpfel sehr feucht durch die Küchenmaschine gerieben werden und das Geriebene somit viel Flüssigkeit enthält, gelingt auch die Tarte wunderbar saftig.

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Tarte:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 4 Äpfel
- 1/4 Hokkaidokürbis
- 10 Wurzeln

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min.
bei 180 °C*



Mit Obst und Gemüse

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Alle Zutaten für die Füllmasse putzen, gegebenenfalls schälen und in grobe Stücke zerteilen. In eine Schüssel geben.

Zutaten in der Küchenmaschine fein in eine Schüssel reiben.

Eierstich für die Tarte zubereiten.

Zu den restlichen Zutaten geben. Alles gut mit der Hand vermischen.

Füllmasse auf den Mürbeteig in der Backform geben und verteilen.

Die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene zur angegebenen Temperatur im Backofen backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen, Backform und Backpapier entfernen, anschneiden und stückweise servieren. Guten Appetit!

Gedeckter Apfelkuchen



Sicherlich greifen Sie auch manchmal zu den alten und bewährten Rezepten von Gerichten, die Sie schon desöfteren zubereitet haben. Aber manche Gerichte schmecken eben auch nach mehrmaliger Zubereitung immer wieder gut. Weil sie sich bewährt haben.

Und wenn Sie zu viele Äpfel zuhause vorrätig haben, und es werden trotz des Aufessens nicht besonders viele weniger, was macht man dann damit? Genau, man verwertet sie einfach in einem leckeren Apfelkuchen.

Für den Boden bereitet man einen einfachen Mürbeteig zu. Darauf kommen die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten und in Spalten geschnittenen Äpfel. Sortiert in Reihe in zwei Kreisen

oder einfach wild durcheinander gewürfelt auf den Mürbeteig gegeben und verteilt. Und als Abdeckung kommen leckere Streusel darüber.

Für den Belag wähle ich Boskopäpfel, diese sind leicht süß-säuerlich. Und den Zitronensaft gibt man nach dem Zurechtschneiden in feine Spalten über die Äpfel und vermischt sie mit ihnen, er verhindert das Oxidieren und Braunwerden der Apfelspalten.

Diesen Kuchen kann man immer wieder mal zubereiten. Und der Kuchen schmeckt auch immer. Auch jetzt in der Adventszeit.

Eventuell habe ich dieses Rezept schon einmal in meinem Foodblog veröffentlicht. Sie werden es mir sicherlich nachsehen.

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für den Belag:

- 6 Boskopäpfel
- 1 Zitrone (Saft)

Für die Streusel:

- [Grundrezept](#)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.
bei 180 °C Umluft*



Mürbezeig nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel entstielen, schälen, das Kerngehäuse entfernen, vierteln und dann längs in feine Spalten schneiden. In eine Schüssel geben.

Zitrone auspressen, über die Äpfel geben und alles gut vermischen.

Streusel nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel auf dem Mürbeteig in der Backform verteilen und etwas festpressen. Streusel darüber verteilen.

Kuchen auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit im Backofen backen.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen. Auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Tarte Tatin upgraded



Ich habe ja vor vielen Jahren schon einmal eine Tarte tatin zubereitet, unter dem Link:

<https://www.nudelheissundhos.de/2015/08/06/tarte-tatin/>

finden Sie alles wesentliche dazu, auch ausführliche Erläuterungen zur Herkunft des Namens.

Ich hatte jedoch eine große Anzahl von Äpfeln vorrätig, die verbraucht werden mussten, und so entschied ich mich, erneut eine Tarte tatin zuzubereiten.

Und da ich einige Modifikationen in der Zubereitungsweise vorgenommen habe, wollte ich Sie auch daran teilhaben lassen und poste dieses Rezept eben jetzt noch einmal.

Zur Herkunft des Namens der Tarte tatin gibt es ja eine Anekdote, die aber sehr einleuchtend ist. Zunächst einmal ist die Tarte tatin ein französischer Klassiker eines Apfelkuchens. Und daher stammt diese Anekdote auch aus Frankreich. Eine französische Köchin soll einen Apfelkuchen vorbereitet haben und war auf dem Weg zum Backofen. Da fiel ihr der Kuchen vom Backblech herunter und landete auf der Oberseite, somit also gestürzt, mit dem Mürbeteig nach oben. Ansonsten war die Unterseite, die Äpfel, aber nicht verschmutzt. Also packte sie den Kuchen in dieser Form – Äpfel nach unten, Mürbeteig nach oben – auf die Backform und buck ihn in dieser Weise. Nach dem Backen und Abkühlen stürzte sie den Kuchen einfach auf die Mürbeteigseite und voilà, man hatte einen „normalen“ Apfelkuchen. Und da diese Köchin den Nachnamen Tatin trug, wurde dieser Kuchen Tarte tatin benannt. Schlüssige Anekdote, nicht wahr?

Zur Zubereitung ist zu sagen, dass man einfach eine Spring-Backform nimmt, nur den Boden auf ein Arbeitsbrett legt, Backpapier darauf ausbreitet, an den Rändern nach unten drückt und dann die Backform mit der Randform schließt. In die Backform gibt man dann den Mürbeteig und drückt ihn auf dem Boden der Backform aus, ohne einen Rand. Entfernt man nun die Backform, hat man einen fertigen Boden auf dem Backpapier, der genau die gewünschte Größe der Backform hat.

Und das zerlassene Karamell gibt man dann natürlich auf ein Backpapier, das man in der Spring-Backform ausgebreitet hat, und verteilt es durch Schwenken der Backform. Dabei muss man zügig arbeiten, damit das Karamell nicht zu schnell erkaltet. Aber das Backpapier stößt das Karamell ab, so dass man nach dem Backen, Abkühlen und Stürzen des Kuchens einfach das Backpapier vom Apfelbelag abziehen kann. Und natürlich verhindert das Backpapier auch, dass Karamell an der Kante zwischen Rand und Boden der Backform austritt.

Und außerdem kommt hinzu, dass ich sechs Äpfel vorrätig hatte, und keine drei Äpfel, wie es im ersten Rezept aufgelistet ist.

Das Rezept ist daher eine Tarte tatin upgraded, da ich die doppelte Menge Äpfel verwende. Und ich lege auch die feinen Apfelspalten nicht sorgfältig auf dem Mürbeteigboden in zwei Kreisen nacheinander aufeinander, sondern gebe sie einfach auf das Karamell, verteile sie etwas und drücke sie fest. Dann lege ich den Mürbeteigboden obenauf und drücke ihn ebenfalls fest.

Das sind eigentlich die drei genannten Änderungen in der Zubereitung, die diese sehr vereinfacht haben.

Eine Tarte tatin isst man natürlich am besten lauwarm, nach einiger Zeit der Abkühlung. Aber auch am darauffolgenden Tag, nach dem Abkühlen und leichten Erhärten im Kühlschrank, ist die Tarte tatin ein sehr feiner Kuchen und einfach unsagbar lecker!

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- Sechs Äpfel

Für das Karamell:

- 175 g Zucker
- 75 g Butter
- ein Spritzer Zitrone

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min.
Bei 180 °C Umluft*



Äpfel putzen, schälen, in Viertel schneiden, dann in feine Apfelspalten und diese in eine Schüssel geben.

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Boden einer Spring-Backform auf eine Arbeitsplatte geben, Backpapier darüber legen und an den Rändern nach unten drücken. Backform mit dem Rand der Backform schließen.

Mürbeteig auf dem Boden der Backform ausdrücken, zu einem runden, flachen Boden. Keinen Rand hochziehen. Backform entfernen. Boden auf dem Backpapier auf eine Kuchenplatte geben.

Zucker in einer kleinen Pfanne karamellisieren. Butterflocken dazugeben und schmelzen. Einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren und darauf achten, dass es nicht allzu heiß ist, aber gut flüssig.

Backpapier in einer Spring-Backform auslegen. Karamell den Boden der Backform gießen und mit den Händen durch Schwenken

kreisförmig in der Form verteilen. Der Boden soll überall gut bedeckt sein.

Äpfel auf den Karamell geben, verteilen und etwas fest drücken.

Den Mürbeteig auf die Äpfel geben. Dazu an einer Stelle das Backpapier unter dem Mürbeteig leicht nach hinten ziehen, den Mürbeteig an einem Rand der Füllung auflegen und an dieser Stelle festdrücken. Dann vorsichtig das Backpapier unter dem Boden nach hinten wegziehen. Boden gut auf den Äpfeln einpassen und andrücken.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Kuchen auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen, Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, damit auch der Boden Luft bekommt, und dafür auch den Rand der Backform entfernen. Vorsicht, der Karamell fließt bei heißem Kuchen an den Rändern heraus, wenn Sie das Backpapier zu sehr nach unten ziehen.

Nach etwa 10–15 Minuten Boden der Backform und Backpapier entfernen. Kuchen mithilfe einer Kuchenplatte stürzen.

Stückweise anschneiden und lauwarm servieren. Guten Appetit!

Restlichen Kuchen im Kühlschrank aufbewahren.

Pferde - Hohe - Rippe **mit**

Grießknödeln in Senf-Sauce



Mit frisch zubereiteten Grießklößen

Hohe Rippe ist wie beim Rind ein Stück Fleisch, das lange Fasern hat und deswegen einige Stunden geschmort werden muss. Dann aber ist das Fleisch butterzart und es bedarf beim Essen nur einer Gabel und keines Messers mehr, so zart ist das Fleisch und so leicht lässt es sich auseinander ziehen.

Bei diesem Rezept wird das Fleisch in einer süß-pikanten Sauce gegart, die durch den verwendeten Whiskey und den Bratenfond noch ein besonderes Aroma bekommt.

Die Grießklöße werden frisch zubereitet. Und es bietet sich an, davon gleich eine größere Menge zuzubereiten, denn sie lassen sich sehr gut portionsweise für weitere Gerichte mit anderen Zutaten einfrieren.

Dieses Gericht ist ein schönes Gericht für ein Sonntags- oder Feiertagsmenü.



Frische, selbst zubereitete Grießklöße

Für die Hohe Rippe:

- 800 g Hohe Rippe
- Olivenöl

Für die Sauce:

- $\frac{1}{4}$ Apfel
- $\frac{1}{2}$ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL getrockneter Oregano
- Scotch-Whiskey
- 300 ml Bratenfond
- 3 EL Bautz'ner Senf
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Für die Klöße (6 Stück):

- 230 ml Milch
- 50 g Butter
- 170 g Hartweizengrieß
- 2 EL Quark
- 1 Ei

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 45 Min. | Garzeit 2 Stdn.
10 Min.*



Fein geschmort

Für die Klöße:

Milch in einem kleinen Topf erhitzen.

Butter darin schmelzen.

Grieß dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Bei ausgeschalteter Herdplatte zugedeckt etwa 5 Minuten garen oder quellen lassen. Dabei ab und zu umrühren.

Grießmasse etwas erkalten lassen. Das zugegebene Ei soll ja

nicht gerinnen, sondern bei den Klößen für Bindung sorgen.

Quark unterrühren.

Ei aufschlagen und dazugeben.

Alles gut vermischen.

Masse eine halbe Stunde im Kühlschrank quellen lassen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen, das Wasser soll nicht kochen, sondern nur siedend.

Aus der Grießmasse 6 Klöße formen. Dabei die Hände leicht bemehlen, dann geht das Formen besser.

Mein Rat: Geben Sie erst einen Klob in das siedende Wasser, um zu sehen, ob er zerfällt oder nicht. Im ersteren Fall müssen Sie in die Grießmasse noch etwas zusätzlichen Grieß hinzugeben.

Klöße in das siedende Wasser geben und 10 Minuten ziehen lassen.

Herausnehmen und in eine Schüssel geben.

Für die Hohe Rippe:

Apfel putzen und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch ebenfalls putzen, schälen und ebenfalls kleinschneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen.

Fleisch darin auf allen Seiten kurz anbraten.

Apfel, Zwiebel und Knoblauch dazugeben.

Mit dem Oregano, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Mit einem guten Schluck Whiskey ablöschen und das Fleisch

flambieren.

Senf dazugeben.

Bratenfond dazugeben.

Alles gut vermischen und Fleisch in der Sauce zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren.

Bei Bedarf die Sauce mit etwas Bratenfond verlängern.

Sauce abschmecken.

Fleisch herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren.

Fleischscheiben auf zwei Teller verteilen.

Jeweils drei Klöße zu dem Fleisch geben.

Sauce großzügig über Fleisch und Klöße geben.

Servieren. Guten Appetit!

Haferflocken-Apfel-Bällchen mit Vanille-Sauce



Mit leckerer Vanille-Sauce

Ich hatte schon des öfteren überlegt, was man mit einer Packung feiner Haferflocken wohl so alles zubereiten könne. Außer, sie in einem Müsli mit Milch zu essen.

Aber sie bieten sich ja auch für Kuchen und Desserts an.

Also fand ich beim Recherchieren nach geeigneten Rezepten nicht nur pikante Zubereitungen mit Wurzeln und Gewürzen, sondern auch süße Dessert-Zubereitungen mit Äpfeln.

Also habe ich diese Zubereitung einmal ausgewählt und mir ein eigenes, selbst kreierte Rezept zusammengebastelt.

Für eine ausgiebige Mahlzeit reichen diese jeweils 10 Bällchen pro Person sicher nicht. Aber als kleine Mahlzeit, bei geringerem Hunger, kann man sie durchaus abends vor dem Fernseher verspeisen.

Beim Frittieren sollte man drauf achten, dass man nicht vorher im gleichen Frittierfett sehr stark gewürzte, herzhaftere Zutaten frittiert hat.

Aber auf diese Weise kann man Haferflocken durchaus auch

einmal zubereiten und einem leckeren Dessert zuführen.

Für 2 Personen (etwa 20 Bällchen):

Für die Bällchen:

- 200 g feine Haferflocken
- 2 Äpfel
- 100 g Sesamsaat
- 100 g Leinsamensaat
- 4 Eier
- 50 g Zucker

Für die Vanille-Sauce:

- [Grundrezept](#)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. | Zubereitungszeit 5 Min.



Mit Haferflocken und Apfel

Äpfel putzen, schälen, Kerngehäuse entfernen und Äpfel vierteln. In der Küchenmaschine fein reiben.

Leinsamen- und Sesamsaat und Haferflocken in einer

Getreidemühle fein zu Mehl mahlen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben.

Alle anderen Zutaten dazu geben.

Alles gut mit der Hand vermischen und eine halbe Stunde ziehen lassen, damit auch die Haferflocken etwas aufquellen.

Sollte der Teig zu flüssig sein, mit zusätzlichen Haferflocken nachhelfen.

Hände mit etwas Mehl bestäuben und jeweils einen Esslöffel der Masse in den Händen zu einer kleinen Kugel formen. Auf einen großen Teller geben.

Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Bällchen im siedenden Fett etwa 3–4 Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Parallel dazu die Vanille-Sauce nach dem Grundrezept zubereiten.

Bällchen auf zwei Teller verteilen.

Vanille-Sauce in einer Schale dazu reichen.

Servieren. Guten Appetit!