

# Milchreis-Pudding mit Apfel-Kompott

Ein neues Rezept für die Kombination von Convenience-Produkt mit frischen Zutaten.

Ein Vanille-Pudding aus der Tüte. Dazu frischer, in Milch gekochter Rundkornreis.

Mit einem frisch zubereiteten Apfel-Kompott.

So bessert man ein einfaches Convenience-Produkt ein wenig auf und es wird sogar noch sehr schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:872]

---

## Apfelkuchen

Ein wirklich einfaches Rezept für einen Kuchen.

Man benötigt vier Dinge. Mürbeteig, Äpfel, Zimt und Puderzucker.

Man kann den Kuchen noch verfeinern. Entweder säuert man die Apfelspalten mit Zitronen- oder Limettensaft. Oder man gibt Streusel auf die Apfelspalten in der Backform, um einen gedeckten Apfelkuchen zu erhalten. Oder man macht kurzerhand aus dem Kuchen eine Tarte und gibt eine Füllmasse mit Eierstich – also Eier und Schlagsahne – auf die Apfelspalten.

Fertig ist ein leckerer Kuchen, der jedes Wochenende versüßt.

[amd-zlrecipe-recipe:867]

---

## Tee-Kuchen

Für den morgigen Feiertag wollte ich noch schnell abends einen Rührkuchen backen.

Ich hatte nicht mehr viele Zutaten für einen variantenreichen Rührkuchen vorrätig. Zumindest hatte ich noch Eier gekauft und hatte alle Grundzutaten wie Mehl, Zucker und Margarine vorrätig.

Zur Überlegung standen die vier folgenden Rührkuchen:

- Kaffeekuchen, mit flüssigem und Pulver-Kaffee
- Gewürzkuchen mit Gewürzen wie Kardamom, Gewürznelke, Piment, Wacholderbeere, Muskat, Anis oder Zimt
- Teekuchen mit Earl-Grey-Tee und Tee mit Apfel, Minze und Zitronengras
- Kuchen mit Algarven-Sirup

Nun, ich entschied mich für den zuletzt genannten. Und will hier gleich mein Missgeschick mit diesem Kuchen schildern.

Normalerweise schlägt man zuerst Eier mit Zucker in der Küchenmaschine schaumig. Ich habe allerdings aus Versehen zuerst die Eier mit der Margarine gerührt. Heraus kam eine Mischung, bei der die Margarine deutlich ausflockte und grieselig war. Zuerst dachte ich mir nichts dabei. Erst nach dem Hinzugeben des Algarven-Sirups schaute ich mir die Masse genauer an. Und hatte ernste Bedenken, ob dieser Rührteig

durch Hinzugeben von Mehl und Backpulver noch zu retten sei. Ich entschied mich dagegen. Und der missglückte Rührteig landete in der Toilette.

In der Not entschied ich mich dann für den als drittes genannten Tee-Kuchen, für den ich Earl-Grey-Tee und Tee mit Apfel, Minze und Zitronengras verwendet habe.

Ich habe jeweil vier Teebeutel dieser beiden Tee-Sorten verwendet und sie im Mörser relativ lang sehr fein gemörsert. Diese Mischung habe ich dann einfach in den Rührteig gegeben und mit verrührt.

Das Resultat ist ein schöner, einfacher Rührkuchen, der aber doch ein gutes Aroma der Teebestandteile angenommen hat. Man schmeckt dies auch heraus.

[amd-zlrecipe-recipe:813]

---

## **Aprikose-Apfel-Tarte**

Vielleicht eine etwas merkwürdige Zusammenstellung der beiden Obstsorten. Aber ich hatte nur diese vorrätig. Und habe sie einfach in einer Tarte verarbeitet.

[amd-zlrecipe-recipe:789]

---

# Gemischte-Obst-Tarte

Ich habe diverses Obst vorrätig. Sowohl frisches als auch in der Dose.

Daher bereite ich eine leckere Obst-Tarte mit gemischtem Obst zu.

Als Obst verwende ich Erdbeeren, Mango, Apfel und Pfirsich. Und eine kleine Dose Mandarinen.

Als weiteres bereite ich die Tarte einfach nach dem Grundrezept zu.

Ich habe nur eine Änderung bei der Zubereitung zu meinen bisherigen Tartes vorgenommen. Ich gebe das kleingeschnittene Obst nicht in die Füllmasse und vermische alles zusammen. Sondern ich breite das Obst auf dem Mürbeteig in der Spring-Backform aus und verteile dann die Füllmasse darüber.

Vermutlich wird die Tarte nach dem Abkühlen aufgrund des verwendeten Obstes nicht ganz fest und steif, denn das Obst ist eben sehr saftig und flüssig. Also nach dem Abkühlen beim Anschneiden gut aufpassen.

Herrlich!

[amd-zlrecipe-recipe:715]

---

# Gemischtes-Obst-Tarte

An Ostern gibt es natürlich auch wieder einen schönen Kuchen, und zwar eine süße Tarte mit gemischtem Obst.

Ich hatte sechs Obstsorten vorrätig, und zwar Melone, Äpfel,

Birnen, Bananen, Kiwi und Pflaumen. Ich habe von jeder Obstsorte ein bis zwei Stück genommen, sie geputzt respektive geschält und kleingeschnitten.

Einfach in die Füllmasse des Eierstichs geben und verrühren. Fertig.

Man erhält eine sehr leckere, süße und kompakte Tarte, die herrlich nach frischem Obst schmeckt.

Geben Sie die Flüssigkeit des kleingeschnittenen Obsts nicht zur Füllmasse hinzu. Das dürfen Sie nicht. Die Füllmasse wird zu flüssig, stockt nicht beim Backen und wird beim Erkalten nicht fest und stabil.

[amd-zlrecipe-recipe:657]

---

## Gemischtes-Obst-Tarte

Eine leckere, fruchtige, frische Tarte mit gemischtem Obst, mit der man schön den Frühling und die etwas wärmeren Temperaturen begrüßen kann.

Als Obst verwende ich Bananen, Äpfel, Blutorangen, Kiwi und Trauben.

Man verwendet insgesamt eine Menge von 1 kg und nimmt einfach dasjenige Obst, das man vorrätig hat.

Für mehr Stabilität der Tarte gebe ich ein zusätzliches Ei in die Füllmasse.

[amd-zlrecipe-recipe:632][amd-zlrecipe-recipe:632]

---

# Geraspelte Apfel-Tarte

Der wöchentliche Kuchen bzw. die Tarte. Für das Frühstück am Sonntag und den nachmittäglichen Kaffee.

Ausnahmsweise bereite ich einmal keinen gewöhnlichen Apfelkuchen bzw. -tarte zu, für die man Apfelspalten verwendet. Man kennt dies ja vom gedeckten Apfelkuchen, wenn man die Apfelspalten in zwei Kreisen auf den Mürbeteig in der Backform gibt und mit Streuseln bedeckt. Oder eben die Apfelspalten nochmals quer drittelt und in die Füllmasse einer Tarte gibt.

Nein, dieses Mal habe ich die Äpfel geputzt, geschält, das Kerngehäuse entfernt und in Spalten geschnitten. Und dann in der Küchenmaschine zerkleinert. Man kann sie auch in die Küchenmaschine geben und fein reiben lassen. Das ergibt eine Art Apfelbrei, der ein wenig an Apfelmus erinnert.

Diesen gebe ich in die Füllmasse aus Eierstich mit Eiern und Schlagsahne.

Und siehe da, es gelingt eine sehr schöne Apfel-Tarte. Schön kompakt, sehr wohlschmeckend und saftig. Mit einem sehr schönen Apfel-Aroma und -Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:603]

---

# Gedeckter Apfelkuchen XXL

Der allwöchentliche Kuchen zum Sonntag.

Vor kurzem habe ich ja eine Kürbis-Tarte XXL gebacken, weil ich einen Hokkaido-Kürbis mit satten 1,5 kg Gewicht verarbeiten wollte.

Nun, dieses Mal trifft es mit dieser Bezeichnung einen Apfelkuchen.

Ich hatte 10 Äpfel vorrätig. Ich esse sehr wenig Obst aus der Hand so nebenher. Sondern verwende es dann meistens gleich für einen Obstkuchen.

So auch dieses Mal.

Ich wollte alle Äpfel verarbeiten. Und 10 Äpfel sind von der Menge her recht viel für einen normalen Apfelkuchen.

Also habe ich einen gedeckten Apfelkuchen gebacken, für den ich nicht eine Lage in zwei Kreisen angeordneten Apfelspalten verwendet habe. Nein, die Menge an Äpfeln erlaubte es, dass ich zwei Lagen an Apfelspalten übereinander schichten konnte.

Und dann natürlich noch dazu eine Schicht Streusel obenauf.

Fertig ist ein schmackhafter, sehr hoher gedeckter Apfelkuchen.

Unbedingt nachbacken!

[amd-zlrecipe-recipe:554]

---

# Apfel-Tarte

Auch an diesem Sonntag gibt es natürlich einen schönen, leckeren Kuchen.

Ich habe Äpfel vorrätig und will einen Kuchen mit Äpfeln backen. Ich habe jedoch vor einiger Zeit schon einen gedeckten Apfel-Kuchen mit Streuseln gebacken, den ich dieser Form also nicht noch einmal backen will.

Also wähle ich eine Tarte mit Äpfeln.

Die Anzahl der Äpfel ist recht viel für eine Tarte und die Füllmasse aus Eiern und Sahne.

Aber man sollte keine Bedenken haben, wenn beim Zubereiten der Tarte die Apfelstücke doch ein wenig aus der Füllmasse aus Eiern und Sahne herausragen. Denn zum einen geht diese Füllmasse als Eierstich noch etwas auf und zum anderen werden die Apfel-Stücke so auch gut gebacken und verbrennen nicht.

Das Ergebnis ist eine sehr leckere und fruchtige Tarte, die sogar ohne jeglichen Zucker auskommt. Und dennoch sehr gut schmeckt.

[amd-zlrecipe-recipe:530]

---

## Gedeckter Apfelkuchen mit Streuseln

Ich kaufe zwar ab und zu Obst ein, esse es aber nicht so gern so pur. Sondern ich bereite lieber einen Obst-Kuchen oder eine -Tarte daraus zu.



So hatte ich noch fünf Äpfel vorrätig und habe daraus einen leckeren Obstkuchen gebacken.

Und zwar einen gedeckten Apfelkuchen. Mit einem Mürbeteig als Boden. Und Streuseln zum Abdecken der Apfelspalten.

Sehr einfach zuzubereiten. Und sehr schnell gemacht und natürlich wirklich sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:492]

---

## **Ananas - Apfel - Tarte**

Eine wunderbar fruchtige und frische süße Tarte.

Man benötigt dazu eine reife Ananas. Und einen Apfel.

Ich verwende keinen zusätzlichen Zucker, denn ich will die Süße der Ananas und des Apfels in der Tarte haben, nicht die zusätzliche Süße von Zucker.

Passenderweise habe ich dieses Mal auch einen Mürbeteig für die Tarte zubereitet, wie es sich eben für eine süße Tarte gehört.

[amd-zlrecipe-recipe:488]

---

# Bananen-Apfel-Kuchen

Ich habe noch einen Obst-Kuchen gebacken.

Ich hatte Bananen und Äpfel vorrätig. Und habe diese einfach für den Kuchen verwendet.

Ursprünglich wollte ich eine Tarte backen, hatte jedoch für die Füllmasse keine Sahne vorrätig.

Also habe ich einfach einen Obst-Kuchen gebacken, für den ich dann eine Packung Torten-Guss verwendet habe.

Normalerweise wird Torten-Guss ja für einen Obst-Kuchen verwendet, bei dem man einen fertig gekauften Torten-Boden mit frischem Obst oder Obst aus Konservendosen belegt, dann den Torten-Guss darüber gibt und ihn erkalten und erhärten lässt. Ich habe jedoch der Einfachheit halber den Torten-Guss auf das Obst gegeben und ihn im Backofen mitbacken lassen.

Das Ergebnis ist ein schöner, schmackhafter Obst-Kuchen.

[amd-zlrecipe-recipe:454]

---

## Apfel-Tarte

Apfelkuchen oder -tarte kann man ja auf die unterschiedlichsten Arten zubereiten.

Normalerweise bereitet man einen Mürbeteig zu, schält die Äpfel und schneidet sie in Spalten und belegt den ausgedrückten Mürbeteigboden damit. Man kann dann auch noch zusätzlich Streusel über die Äpfel geben, sodass man einen

gedeckten Apfelkuchen erhält.

Ich habe es nun anders gemacht und eine Apfel-Tarte zubereitet. Aber auch mit einem Mürbeteig. Die Äpfel schäle ich, entferne das Kerngehäuse und reibe sie in der Küchenmaschine fein. Ich gebe dann die Äpfel zu der üblichen Füllmasse einer Tarte.

Man erhält eine sehr schmackhafte und fruchtige Tarte. Allerdings sollte man die Tarte relativ schnell verzehren, denn aufgrund des hohen Obst-Anteils schimmelt sie doch sehr schnell.

[amd-zlrecipe-recipe:373]

---

## Apfelkuchen mit Streuseln

So, jetzt kann ich mich die kommenden 3–4 Tage jeweils morgens auf mein Frühstück freuen. Denn ich habe einen Apfelkuchen mit Streuseln gebacken. Und kann davon jeden Morgen zum Frühstück 2–3 Stücke davon verzehren. Dazu ein frisch aufgebrühter Kaffee, zubereitet aus frisch gemahlenden Kaffeebohnen, mmmhhhhhh.

Den Teig für den Boden des Apfelkuchens bereite ich aus einem Mürbeteig zu. Der Teig für die Streusel wird ähnlich zubereitet, nur enthält er weniger Margarine und dafür etwas Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:197]

---

# Obstkuchen

[Spider\_Single\_Video track="24" theme\_id="6" priority="1"]

Kein gewöhnlicher Obstkuchen, den man mit einem Mürbeteig zubereitet, auf den man Apfel-, Orangen- oder Pfirsichspalten legt und so den Teigboden gut bedeckt.

Ich hatte noch drei Äpfel und eine Orange vorrätig. Diese habe ich einfach in kleine Stücke geschnitten und in einen Rührteig gemischt. So erhält man ebenfalls einen fruchtigen Obstkuchen.

*Mein Rat:* Da der Rührkuchen aufgrund des hinzugegebenen Obstes doch eine größere Kuchenmasse hat als ein gewöhnlicher Rührkuchen, kann dieser Kuchen gerne anstelle von 60 Minuten durchaus 1 1/4–1 1/2 Stunden bei 180 Grad Celsius im Backofen verbleiben.

*Noch ein Rat:* Ich gebe etwas Bittermandel-Aroma für mehr Geschmack hinzu.

[amd-zlrecipe-recipe:34]