

# Apfel-Tarte

[Spider\_Single\_Video track="11" theme\_id="2" priority="1"]

Passend zum Wochenende bereite ich eine Apfel-Tarte für eine Person zu. Damit ich am Sonntag zum Frühstück und zum nachmittäglichen Kaffeetrinken einen Kuchen habe.

Ich mache es mir diesmal sehr einfach und verwende für die Tarte einfach die Hälfte eines fertigen Flammkuchen-Teigs aus der Packung. Dies ist zwar ein industriell gefertigtes Produkt, ein Hefeteig, ausgerollt auf Backpapier, dann zusammengerollt in einer Packung. Aber wenn man sich schnell und unkompliziert eine Tarte zubereiten will, kann man schon einmal auf solch ein Produkt zurückgreifen.

Ich verstreiche auf dem Hefeteig etwas Schmand. Darauf gebe ich drei in Apfelspalten zerteilte Äpfel. Und würze die Tarte mit etwas Zimt.

[amd-zlrecipe-recipe:21]

---

# Kürbiscremesuppe



## Sämige Suppe

Ja, es ist Kürbiszeit. Und ich bereite eine Suppe mit Kürbis zu.

Ich verfeinere die Suppe mit etwas Zucchini und Apfel. Dies ergibt eine cremig-fruchtige Suppe.

Wer möchte, kann auch eine Kartoffel oder eine Wurzel mitgaren und mit pürieren.

*Mein Rat:* Man kann die Suppe entweder sämiger oder flüssiger zubereiten, indem man kein oder ein wenig Kochwasser beim gegarten Gemüse bzw. Obst zurücklässt.

*Noch ein Rat:* Man kann die Suppe etwas grober mit dem Kartoffelstampfer zubereiten, dass noch einige grobe Stücke von Gemüse und Obst zurückbleiben. Oder man verwendet den Pürierstabd und püriert die Suppe ganz fein.

## Zutaten für 2 Personen:

- 800 g Butternuss-Kürbis
- 1/2 Zucchini
- 2 Äpfel
- 1/2 Zitrone (Saft)

- 200 ml Sahne
- Muskat
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Schnittlauch

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10–15 Min.

Äpfel schälen. Gemüse bzw. Obst putzen und in grobe Stücke schneiden. Schnittlauch kleinschneiden.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kürbis darin 10–15 Minuten garen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit Zucchini und Äpfel dazugeben und mitgaren. Je nach Sämigkeit der Suppe Kochwasser ganz abgießen oder etwas zurückbehalten.

Gemüse und Obst mit dem Kartoffelstampfer oder dem Pürierstab zerstampfen oder fein pürieren. Sahne dazugeben. Zitronensaft hinzugeben. Mit etwas Muskat, Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen. Abschmecken und verrühren.

Suppe in zwei tiefe Suppenteller verteilen und mit Schnittlauch garnieren. Servieren.

---

## Mehlwürmer-Äpfel-Tarte



Sehr lecker, kross und knusprig

Ich habe beim Futterinsekten-Onlineshop meines Vertrauens, [Tropic-Shop](#), wieder einmal Insekten bestellt und geliefert bekommen. Ich will unbedingt wieder diese sehr schmackhafte, nussartig schmeckende süße Tarte mit Mehlwürmern und Äpfeln zubereiten. Sie hat beim ersten Mal sehr gut gemundet. Daneben habe ich noch einige andere Insektenarten geordert, mit denen ich in der kommenden Zeit vermutlich unterschiedliche Ragouts zubereite. Ich freue mich schon darauf.

Mehlwürmer sind besonders schmackhaft, wenn man sie in Butter anbrät und dann in Zucker karamelisiert. Sie sind dann richtig kross und knusprig. Als Zwischenschritt gebe ich zu den angebratenen Mehlwürmern einen Schuss Cognac und flambiere sie. Beim Karamelisieren der Mehlwürmer wird man durch den Duft an den Zuckerwatte-Bäcker auf der Kirmes erinnert.

Das Zubereiten einer süßen Tarte mit Eiern und Sahne beruht auf dem Prinzip des [Eierstichs](#), der nach dem Garen ein feste und kompakte Masse ergibt.

Insekten tötet man sehr tiefreundlich dadurch ab, das man sie eine halbe Stunde in den Gefrierschrank gibt. Da es wechselwarme Tiere sind, reagieren sie stark auf die sie umgebende Temperatur, der Stoffwechsel wird heruntergefahren und dann eingestellt und sie sterben.

Diese Tarte verträgt durchaus 50 Minuten Backzeit im Backofen.

*Mein Rat:* Man sollte immer Mehlwürmer im Gefrierschrank zuhause vorrätig haben, sie sind vielseitig zuzubereiten. In der Suppe, mit Pasta, als Hackfleisch oder auch im Dessert und Kuchen.

### **Zutaten:**

*Für den Hefeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllung:*

- 200 g Mehlwürmer
- 4 EL Zucker
- Butter
- 3 Äpfel
- 100 g Zucker
- 1/2 Zitrone (Saft)
- 5 Eier
- 200 ml Sahne

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, mit der Hand ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Mehlwürmer aus dem Transportsubstrat nehmen, in eine Schüssel geben und eine Stunde in den Gefrierschrank geben.

Herausnehmen und durch ein Küchensieb geben, um das Transportsubstrat, wenn es denn ein sehr feines ist, zu entfernen. Wer möchte, kann die Mehlwürmer noch in lauwarmes Wasser geben und sie noch zusätzlich reinigen.

Mehlwürmer auf ein großes Schneidebrett geben und mit dem Wiegemesser oder einem großen Messer in kleine Stücke wiegen bzw. schneiden. In eine Schüssel geben.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen und Mehlwürmer etwa 10 Minuten darin kross anbraten. Mit einem Schuss Cognac ablöschen und flambieren. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Zucker in der gleichen Pfanne karamelisieren, Mehlwürmer dazugeben, karamelisieren und alles gut vermischen. In eine Schüssel geben.

Bei den Äpfeln den Stiel entfernen und nach Belieben schälen oder nicht. Kerngehäuse entfernen und Äpfel achteln. In der Küchenmaschine grob reiben. Überschüssige Flüssigkeit wegschütten. Äpfel in eine Schüssel geben und Zitronensaft darüber geben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Zucker hinzugeben. Mit dem Backlöffel verrühren.

Zitronensaft von den Äpfeln abgießen. Äpfel und Mehlwürmer dazugeben und mit dem Backlöffel gut verrühren.

Füllmasse in den Teig in der Backform geben und durch rhythmisches Rotieren und Schütteln verteilen. Eventuell Rand des Teigs wieder anpassen und etwas herunterdrücken.

Backform auf mittlerer Ebene für 50 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen und Rand der Springform lösen, Tarte vom Backform-Boden lösen und vorsichtig auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

---

# Apfelkuchen



Leckerer Kuchen

Dieses Mal experimentiere ich, denn meines Wissens habe ich den Apfelkuchen in dieser Form noch nicht gebacken.

Ich wähle als Teig einen Hefeteig, der gelingt immer.

Dann gebe ich 1 kg Äpfel, das sind 6 Stück, in Spalten geschnitten in zwei Kreisen auf den Hefeteig.

Ich würze mit Zimt.

Und gebe am Schluss noch Schmand in großen Klecksen auf die Äpfel. So richtig gut verteilen und verstreichen lässt sich der Schmand auf den Äpfeln nicht.

Ich gebe dem Kuchen eine Backzeit und Temperatur wie einer Tarte, das reicht aus.

### **Zutaten:**

*Für den Hefeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllung:*

- 1 kg Äpfel (6 Stück)
- 1 Zitrone
- Zimt
- 200 g Schmand

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzn.

Spring-Backform einfetten.

Stiele der Äpfel entfernen, Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden. Auf einen Teller geben und mit dem Saft einer Zitrone beträufeln.

Hefeteig in die Spring-Backform geben, ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Apfelspalten quer in zwei Kreisen innen und außen auf den Hefeteigboden legen. Mit Zimt würzen. Schmand in großen Klecksen über die Äpfel geben und mit dem Backlöffel etwas verstreichen.

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

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen, Kuchen vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben und abkühlen lassen. Der Kuchen schmeckt auch lauwarm sehr gut.



---

# Apfel-Haselnuss-Kuchen



Misslungen!

Ich bereite heute einen Obstkuchen zu, ähnlich wie neulich den Birnen-Rührkuchen. Diesmal verwende ich Apfelspalten.

Und da ich mich nicht scheue, auch misslungene Koch- oder Backversuche in meinem Foodblog zu veröffentlichen, poste ich dieses Backrezept hier. Ich hätte den misslungenen Kuchen ohne Probleme vermeiden können, wenn ich nur eines gemacht hätte: Die Kranz-Backform nicht nur an den Stellen, wo Teig ist, einzufetten, sondern auch oben unter den Apfelspalten. So ist der Kuchen leider misslungen,

Der Teig ist wieder ein Rührteig. Ich mische geriebene Haselnüsse unter den Rührteig. Denn Haselnüsse passen

geschmacklich sehr gut zu den Äpfeln.

Da der Rührteig durch die Haselnüsse von der Menge her etwas mehr an Masse hat als bei einem normalen Rührteig-Rezept, gebe ich für mehr Stabilität und Festigkeit ein Ei mehr hinzu.

*Mein Rat:* Natürlich mit dem Finger vor dem Backen etwas Rührteig aus der Rührschüssel nehmen und den Teig abschmecken. Und das Auslecken der leeren Rührschüssel nicht vergessen.

### **Zutaten:**

- 400 g Mehl
- 250 g Margarine
- 250 g Zucker
- 200 g Haselnüsse
- 5 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 5 Äpfel

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Kranz-Backform sehr gut einfetten.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, dann in jeweils acht Spalten schneiden und auf einen Teller geben.

Haselnüsse in einer Küchenmaschine fein reiben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Margarine und Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Vanillin-Zucker dazugeben. Haselnüsse hinzugeben. Alles 5–10 Minuten gut verrühren.

Apfelspalten in zwei Ringen quer übereinander in die Kranz-Backform legen. Teig in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verteilen und verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen und auf eine Kuchenplatte stürzen. Rand der Kranz-Backform lösen und Boden der Backform wegnehmen. Gut abkühlen lassen.

---

## **1000. Blogbeitrag: Kiwi- Apfel-Tarte**



Schöne Obst-Tarte

Ich feiere ein Jubiläum. Nach nunmehr fast vier Jahren Blogger-Tätigkeit ist dies mein 1000. Blogbeitrag. Er ist sicherlich nicht das 1000. Rezept, denn ich habe auch Blogbeiträge z.B. zur Veröffentlichung von Koch- oder Backbüchern u.a.m. veröffentlicht. Aber es ist der 1000. Blogbeitrag.

Eigentlich wollte ich zur Feier des Beitrags ein Rezept passend zum Motto meines Foodblogs veröffentlichen und Nudeln, Fleisch und Sauce zubereiten. Nun habe ich spontan diese Tarte vorgezogen, und nun ist sie eben der 1000. Blogbeitrag. Aber das kommende Rezept wird ein solches nach dem Motto meines Foodblogs.

Die Tarte bereite ich mit vier Kiwis und einem Apfel zu. Für Süße kommt noch etwas Zucker hinzu. Und dann basiert die Füllung mit Eiern und Sahne auf dem Prinzip des Eierstichs.

Die Tarte auf alle Fälle nach dem Backen gut abkühlen lassen, damit die Füllung gut erstarrt.

### **Zutaten:**

*Für den Hefeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllung:*

- 4 Kiwis
- 1 Apfel
- 100 g Zucker
- 4 Eier
- 200 ml Sahne

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Hefeteig in die Backform geben, ausdrücken und einen Rand von 2–3 cm hochziehen.

Strunk der Kiwis entfernen. Kiwis schälen und in kleine Stücke schneiden. Stiel des Apfels entfernen und Kerngehäuse herausschneiden. Apfel nach Belieben schälen oder mit Schale verwenden. Achteln und quer in Scheiben schneiden.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verquirlen. Zucker dazugeben und ebenfalls gut verrühren. Obst dazugeben und alles verrühren.

Füllung in den Teig in der Backform geben und berteilen.

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

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

---

## Insekten-Tarte



Formschöne Tarte

Diesmal bereite ich eine süße Tarte mit Insekten zu. Als Insekten wähle ich Mehlwürmer und Riesenmehlwürmer.

Mehlwürmer sind besonders schmackhaft, wenn man sie in Butter anbrät und dann in Zucker karamelisiert. Sie sind dann richtig kross und knusprig. Beim Karamelisieren der Mehlwürmer wird man durch den Duft an den Zuckerwatte-Bäcker auf der Kirmes erinnert.

Da dies dann eine süße Zubereitung wird, gebe ich noch grob geriebenen Apfel und Mandeln hinzu.

Das Zubereiten einer süßen Tarte mit Eiern und Sahne beruht auf dem Prinzip des [Eierstichs](#), der nach dem Garen ein feste und kompakte Masse ergibt.

Insekten tötet man sehr tiefreundlich dadurch ab, das man sie eine halbe Stunde in den Gefrierschrank gibt. Da es wechselwarme Tiere sind, reagieren sie stark auf die sie umgebende Temperatur, der Stoffwechsel wird heruntergefahren und dann eingestellt und sie sterben.

Der Geschmack der fertigen Tarte ist interessanr. Sie schmeckt süß und nach Apfel. Und etwas nussig-erdig-muffig, was eventuell von den karamelisierten Insekten kommt. Bei einer weiteren Zubereitung wäre etwas mehr Zucker sinnvoll, etwa 100 g. Ich werde auf alle Fälle mit diesem Rezept noch etwas variieren. Sinnvoll erscheint es auch, die Äpfel in der Küchenmaschine grob zu reiben und nicht fein, das ergibt zu viel Flüssigkeit. Nachdem ich das erste Stück Tarte gegessen hatte, habe ich mir gleich ein zweites Stück geholt.

*Mein Rat:* Man sollte immer Mehlwürmer im Gefrierschrank zuhause vorrätig haben, sie sind vielseitig zuzubereiten. In der Suppe, mit Pasta, als Hackfleisch oder auch im Dessert und Kuchen.

### **Zutaten:**

*Für den Hefeteig:*

- [Grundrezept](#)

### *Für die Füllung:*

- 100 g Mehlwürmer
- 50 g südamerikanische Riesenmehlwürmer
- 4 EL Zucker
- Butter
- 3 [Kanzi-Äpfel](#) (etwa 350 g)
- 100 g Mandeln
- 50 g Zucker
- 5 Eier
- 200 ml Sahne

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Spring-Backform mit Margarine einfetten.

Hefeteig in die Backform geben, mit der Hand ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Riesenmehlwürmer und Mehlwürmer aus dem Transportsubstrat nehmen, in jeweils eine Schüssel geben und eine Stunde in den Gefrierschrank geben.

Herausnehmen, wer möchte, kann die Mehlwürmer in lauwarmes Wasser geben und sie noch zusätzlich reinigen.

Riesenmehlwürmer und danach Mehlwürmer auf ein großes Schneidebrett geben und mit dem Wiegemesser oder einem großen Messer in kleine Stücke wiegen bzw. schneiden. In eine Schüssel geben.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen und Mehlwürmer darin kross anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Zucker in der gleichen Pfanne karamelisieren, Mehlwürmer dazugeben, karamelisieren und alles gut vermischen.

Mandeln in der Küchenmaschine fein reiben. Bei den Äpfeln den Stiel entfernen und nach Belieben schälen oder nicht.

Kerngehäuse entfernen und Äpfel achteln. Ebenfalls in der Küchenmaschine fein reiben. Überschüssige Flüssigkeit wegschütten. Mandeln und Äpfel in eine Schüssel geben. Karamalisierte Mehlwürmer dazugeben. Eier aufschlagen und dazugeben. Ebenfalls Sahne dazugeben. Zucker hinzugeben. Alles sehr gut mit dem Backlöffel verrühren.

Füllmasse in den Teig in der Backform geben, durch rhythmisches Rotieren und Schütteln verteilen und bei Bedarf den Teigrand wieder etwas niederdrücken.

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

Backform herausnehmen, Rand der Springform lösen, Tarte vom Backform-Boden lösen und vorsichtig auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

---

## **Leber-Apfel-Reis-Pfanne**





Leckerer Gericht mit Leber, Apfel, Reis u.a.m.

Zu Leber passen traditionsgemäß Zwiebeln. Und auch Apfel. Letzteres entweder als Beigabe als Kompott. Oder auch mit der Leber zusammen gebraten.

Gern brate ich auch in der Pfanne, bevor ich Leber anbraten, einige eingelegte Sardellenfilets an, die geschmacklich auch gut zur Leber passen. Die Leber auf alle Fälle nur kurz anbraten, sie soll innen noch rosé sein.

Hier nehme ich einfach einmal alle Komponenten zusammen, gebe noch einige wie Kapern und Oliven dazu und mische auch den Reis unter. Das ergibt ein schmackhaftes Pfannengericht.

Als Äpfel habe ich die Sorte [Kanzi](#) zur Verfügung, die es in Deutschland schon länger gibt. Sie vereint die besten Eigenschaften der Elternsorten Gala und Braeburn in sich, ist saftig und leicht säuerlich.

Für etwas Sauce gebe ich einfach einen Schuss trockenen Weißwein dazu.

Mein Rat: Wie immer bei einem Pfannengericht, das Gericht

direkt aus der Pfanne essen.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 200 g Rinderleber
- 1/2 Tasse Reis
- 1/2–3/4 Apfel Kanzi
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL grüne Oliven
- 2 TL Kapern (Glas)
- 6–8 Sardellenfilets (Glas)
- trockener Weißwein
- grobes Meersalz
- bunter Pfeffer
- Schnittlauch
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Rinderleber grob zerkleinern. Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und zerkleinern. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und kleinschneiden. Oliven quer in Ringe schneiden. Schnittlauch kleinschneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch hineingeben und darin andünsten. Apfel dazugeben und mit andünsten. Leber, Oliven, Sardellen und Kapern dazugeben und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Schuss Weißwein dazugeben. Alles etwas verrühren. Reis dazugeben und vermischen. Abschmecken. Mit Schnittlauch garnieren und servieren.

---

# Hähnchenlebern mit Apfel und Zwiebeln mit Reis



Leckere Lebern, Apfel, Zwiebeln mit Sauce

Diesmal ein Gericht mit Hähnchenlebern, das ich mit Apfel und Zwiebeln verfeinere.

Ein Bekannter gab mir einmal den Rat, einen kleingeschnittenen Apfel mit zu den Lebern zu geben. Anstelle von Apfelmus, das zu Lebern passt und gern dazu gereicht wird. Also brate ich mit den Lebern kleingeschnittenen Apfel an. Und natürlich auch Zwiebeln, die auch immer zu Lebern passen.

Dazu als Beilage einfach Reis.

## **Zutaten für 1 Person:**

- 150 g Hähnchenlebern
- 1 Tasse Basmatireis
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen

- $\frac{1}{4}$  Apfel
- trockener Weißwein
- scharfes Rosenpaprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen. Schalotten in Ringe, Knoblauchzehen kleinschneiden.

Hähnchenlebern in grobe Stücke schneiden. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer gut würzen

Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Dann grob zerkleinern.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Apfel dazugeben und kurz mit anbraten. Lebern dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Verrühren, kurz köcheln lassen und etwas reduzieren. Sauce abschmecken.

Reis in einen tiefen Teller geben und Leber-Apfel-Zwiebel-Mischung mit Sauce darüber geben. Mit etwas kleingeschnittener Petersilie garnieren. Servieren.

---

## Vanille-Pudding mit Apfel



Schöner Pudding mit etwas Gin

Ein Vanille-Pudding. Aus der Packung. Dies ist kein Rezept, das ich normalerweise im Foodblog veröffentliche.

Aber ich verfeinere den Vanille-Pudding noch etwas. Ich reibe einen Apfel grob auf einer Küchenreibe. Und gare ihn in etwas Gin.

Dann verwende ich zur Zubereitung des Puddings selbst zubereiteten Vanille-Zucker und verfeinere ihn auch damit.

Mein Rat: Der grob zerriebene Apfel oxidiert an der Luft sehr schnell und wird leicht bräunlich. Das ist nicht weiter schlimm, da er sich so zumindest vom hellen Pudding ein wenig optisch unterscheidet.

### **Zutaten für 2 Personen:**

- 1 Packung Vanille-Pudding
- 500 ml Milch
- 40 g Vanille-Zucker
- 1 Apfel
- 8 cl Ungava-Gin

**Zubereitungszeit:** 10 Min.

Apfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Auf einer Küchenreibe oder mit einer Küchenmaschine grob in eine Schüssel reiben.

Gin in einem kleinen Topf erhitzen, Apfel dazugeben und einige Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen. Gin völlig verkochen lassen. Apfel in eine Schüssel geben und erkalten lassen.

Etwas Milch in eine Schale geben, Puddingpulver und Zucker dazugeben und alles gut verrühren.

Restliche Milch in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Von der Herdplatte nehmen, Milch mit Puddingpulver und Zucker hinzugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Nochmals unter Rühren zum Kochen bringen. Von der Herdplatte nehmen, Apfel dazugeben und gut verrühren.

Puddingmasse in zwei Schalen geben, verteilen und für einige Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Schalen herausnehmen, Pudding auf jeweils einen kleinen Teller stürzen, jeweils etwas Gin darüber geben und servieren.

---

## Tarte Tatin



Sehr leckerer und schmackhafter Tarte-Klassiker

Diese Tarte ist ein Klassiker der französischen Küche. Sie ist auch als französische Apfeltarte bekannt.

Erfunden wurde die Tarte Tatin laut einer Anekdote 1898 von den Schwestern Tatin, denen bei der Zubereitung und dem Servieren eines Kuchens ein Missgeschick passierte, in einem kleinen Ort bei Orléans. Nach einer Variante schob eine der Schwestern etwas zerstreut einen Apfelkuchen in den Backofen, als sie feststellte, dass sie vergessen hatte, einen Teigboden unter die Äpfel zu geben. Kurzerhand legte sie einen Teigboden oben auf, buk den Kuchen und stürzte ihn nach dem Backen auf eine Kuchenplatte. In einer anderen Version sei einer der beiden Schwester ein zubereiteter Apfelkuchen aus den Händen und auf die Apfelseite gefallen. Die Apfelschicht war intakt, nur der Boden war beschädigt. Also gab sie den Kuchen einfach nochmals in die Backform, legte einen frischen Teig darauf, buk den Kuchen nochmals und stürzte ihn nach dem Backen.

Ob ein dieser Anekdoten der Wahrheit entspricht, weiß man nicht. Fest steht nur, dass die beiden Schwestern der Tarte ihren Namen gaben. Und: Diese Tarte wird auch heutzutage noch

umgekehrt gebacken und nach dem Backen auf eine Kuchenplatte gestürzt.

Der Mürbeteig nach Zubereitung laut Grundrezept wird natürlich nicht in die Spring-Backform ausgerollt oder -gedrückt. Sondern der Teig wird, nachdem er aus dem Kühlschrank genommen wurde, aus der Alufolie ausgewickelt wurde und 30 Minuten lang Zimmertemperatur annehmen konnte, auf einem großen Arbeitsbrett zu einem großen Kreis ausgerollt oder -gedrückt.

Diese Tarte backt man aufgrund des flüssigen Karamells am besten in einer Tartebackform oder sogar in einer Eisenpfanne. Aus Ermangelung dieser Arbeitsgeräte verwende ich eine Spring-Backform. Die Menge des zubereiteten Karamells ist genau passend für eine Spring-Backform mit 28 cm Durchmesser, dass der Boden gut gefüllt ist, aber am Rand nichts austritt.

In diesem Fall aber, wenn man die Spring-Backform auf ein Backofengitter gibt, dennoch unbedingt ein Backblech zum Auffangen des flüssigen Karamells darunter schieben. Der Karamell schmilzt natürlich bei dieser Backofen-Temperatur und beginnt zu kochen, so dass beim Backen an der Nahtstelle Boden-Rand der Spring-Backform Karamell austritt.

Vielleicht muss man bei dieser gestürzten Tarte einige Backversuche machen, bis sie wirklich gelingt. Denn schon allein das Aufbringen des Teigs und Herunterdrücken oder -schieben desselben am Rand der Tarte mit den Fingern oder einem Messer ist schon schwierig genug. Und auch das Stürzen der fertigen Tarte auf eine Kuchenplatte will gelernt sein und kann problematisch werden.

Diese leckere Tarte eignet sich sehr gut für ein Kaffeetrinken in der Familie an einem Sonntag Nachmittag, da die Tarte sehr schmackhaft ist und auch von Kindern gern gegessen wird. Ich habe beim Recherchieren eine spezielle [Website](#) gefunden, auf der sich Eltern und auch Kinder über bewusste Ernährung informieren können und auch entsprechende Rezepte finden.



## Zutaten:

*Für den Mürbeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für den Karamell:*

- 175 g Zucker
- 75 g Butter

*Für den Belag:*

- 3 große Äpfel
- 1 Zitrone

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 40 Min.

In eine Schüssel kaltes Wasser und den Saft einer halben Zitrone geben. Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden und in das Wasser geben.

Etwas Mehl auf ein großes Arbeitsbrett geben, Teig darauf geben und zu einem dünnen Kreis ausdrücken oder -rollen, der im Durchmesser etwa 2–3 cm größer ist als die Backform.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Zucker in einer Pfanne ohne Fett auf der Herdplatte karamellisieren. Butter in kleinen Flöckchen dazugeben, einen Spritzer Zitronensaft und alles vermischen. In die Spring-Backform geben und verteilen, dabei darauf schauen, dass an der Verbindungsstelle Boden–Rand möglichst kein flüssiges Karamell ausläuft.

Apfelscheiben aus dem Wasser nehmen, auf ein Küchentuch oder -papier geben und abtrocknen. Apfelscheiben in Kreisform versetzt aufeinander liegend in den flüssigen Karamell geben.

Teig mithilfe eines sehr großen Messers vom Arbeitsbrett

lösen, vorsichtig auf die Apfelscheiben geben und am Rand mit einem Messer oder den Fingern zwischen Rand der Backform und Apfelscheiben etwas hineindrücken.

Backform auf mittlerer Ebene auf ein Backofengitter für 40 Minuten in den Backofen geben. Ein Backblech unter das Backofengitter einschieben.

Backform herausnehmen, auf ein Kuchengitter geben, damit die Tarte auch von unten abkühlen kann, und 10 Minuten abkühlen lassen. Nach 5 Minuten schon vorsichtig den Rand der Spring-Backform lösen und wegnehmen. Dabei eventuell den Rand des Teigs vorsichtig mit einem Messer vom Rand der Backform lösen. Weitere 5 Minuten abkühlen lassen, dann eine Kuchenplatte auf die Tarte legen und die Tarte vorsichtig stürzen.



Nicht eiskalt, sondern lauwarm serviert ...

Tarte Tatin isst man am besten sofort und noch leicht warm, wenn der Karamell noch nicht ganz abgekühlt ist. Man kann sie natürlich auch am kommenden Tag abgekühlt servieren.

---

# Lebergeschnetzeltes mit Zwiebeln und Apfel und Bandnudeln



Leber-Zwiebel-Apfel mit Pasta

Die Kombination Leber–Zwiebel–Apfel passt eigentlich immer. Diesmal jedoch gare ich halbierte Apfelspalten direkt mit der Leber mit. Wichtig ist, die Leberstreifen wirklich nur einige Minuten zu garen, so bleiben sie innen noch zart und rosé. Gerne brate ich als erstes Sardellenfilets im Fett an, der Geschmack passt auch gut zur Leber. Und trockener Weißwein bringt etwas Sauce. Als Kraut kommt frischer Salbei hinzu, der auch gut zur Leber passt. Und dazu einfach Bandnudeln.

## Zutaten für 2 Personen:

- 1 Scheibe Rinderleber (etwa 200 g)

- 2 Zwiebeln
  - 2 Knoblauchzehen
  - 1 Apfel
  - 6 Sardellenfilets (eingelegt)
  - $\frac{1}{2}$  Topf Salbei
  - trockener Weißwein
  - Salz
  - schwarzer Pfeffer
  - Butter
- Bandnudeln

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen. Zwiebeln in Streifen schneiden. Knoblauch kleinschneiden. Apfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Dann in schmale Spalten schneiden und diese halbieren. Leber in etwa 3–4 cm lange Streifen schneiden. Blätter vom Salbei abzupfen.

Pasta nach Anleitung zubereiten. Währenddessen Butter in einer Pfanne erhitzen. Sardellenfilets hineingeben, andünsten und etwas zerfallen lassen. Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und mit andünsten. Dann sofort die Apfelspalten und gleich die Salbeiblätter im Ganzen. Leberstreifen salzen und pfeffern und ebenfalls hinzugeben. Alles kurz anbraten, dann mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen und noch kurz garen.

Bandnudeln auf zwei Pastateller verteilen und das Geschnetzelte mit Sauce darüber geben.

---

## Apfel-Rosinen-Kuchen



Leckerer, saftiger Kuchen

Das Sonntagsfrühstück steht bevor. Also Zeit für einen Kuchen. Bei diesem Kuchen habe ich das erste Mal experimentiert. Ich recherchierte nach einem Rosinenkuchen und fand ein Rezept für einen Apfel-Rosinen-Kuchen. Da ich auch noch Äpfel vorrätig hatte, die ich verwerten wollte, bot sich dieser Kuchen an. Aber einige der Zutaten dazu hatte ich nicht vorrätig.

Also überlegte ich schnell, einen Rührkuchen mit kleingeschnittenen Äpfeln und Rosinen zuzubereiten. Beim versunkenen Apfelkuchen hatte mich überzeugt, Eier zu trennen und Eischnee unter den Rührteig zu heben. Den Apfel habe ich recht klein geschnitten, da ich die Stücke ja direkt in den Rührteig gebe. Und natürlich kommen als Aromen noch Zitronenschale, Rosenwasser, Zimt und Rumaroma hinzu.

#### **Zutaten:**

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 125 g Butter
- 4 Eier

- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 großer Apfel (säuerlich)
- 100 g Rosinen
- 1 Bio-Zitrone
- Rumaroma
- 2 EL Rosenwasser
- $\frac{1}{2}$  TL Zimt
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 55 Min.

Zitronenschale einer halben Zitrone abreiben. Apfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. In schmale Spalten schneiden, diese quer vierteln und in eine Schüssel geben. 1 EL Zucker darüber geben, den Saft der Zitrone und alles vermischen.

Wasser in einem kleinen Topf erhitzen. Rosinen in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen und quellen lassen.

Mehl, Zucker, Butter, Vanillinzucker, Backpulver, Zitronenschalenabrieb, Rumaroma, Rosenwasser und Zimt in eine Rührschüssel geben. Eier trennen. Eiweiße in eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Eigelbe zu den anderen Zutaten. Mit einem Rührgerät alles einige Minuten gut verrühren. Dann die Eiweiße zu Eischnee verrühren. Diesen zum Rührteig geben und mit einem Kuchenlöffel vorsichtig unter den Rührteig heben. Es ergibt einen luftigen, geschmeidigen Teig. Rosinen aus dem heißen Wasser nehmen. Rosinen und Apfelstücke mit dem Zitronensaft in den Rührteig geben und untermischen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Gugelhupf-Backform mit Butter einfetten. Kuchenteig in die Backform geben und mit dem Kuchenlöffel verstreichen. Auf mittlerer Ebene für 55 Minuten in den Backofen geben. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

---

# Versunkener Apfelkuchen



Für meinen ersten Apfelkuchen sieht er doch ganz gut aus

Wieder steht einmal das Wochenende bevor, also ist es Zeit, einen Kuchen für das ausgedehnte Sonntagsfrühstück mit Kaffee, Sonntagszeitung und viel Ruhe zu backen. Dies ist mein erster Apfelkuchen, den ich zubereite. Ich war erstaunt, beim Recherchieren zu lesen, dass dieser versunkene Apfelkuchen – ein klassisches Rezept – eigentlich nur ein Rührkuchen mit Äpfeln ist. Manche verfeinern ihn mit Zimt und Rum, andere mit gehobelten Mandeln, aber es gibt noch unzählige Variationen davon. Ich habe erstere Variante gewählt, und noch Abrieb einer Zitrone und Rosenwasser verwendet. In einer Variante werden Apfelviertel für den Kuchen verwendet, die am Rücken mehrmals mit dem Messer eingeritzt werden. Ich habe mich jedoch für dünne Apfelspalten entschieden, die ich kreisförmig rundum auf den Kuchenteig lege.

Anders als beim normalen Rührkuchen werden bei diesem Apfelkuchen jedoch die Eier nicht im Ganzen in den Teig gegeben, sondern Eigelb und Eiweiß getrennt. Das Eiweiß wird zu Eischnee gerührt und unter den Teig gehoben. Lauwarm schmeckt der Apfelkuchen am besten, aber auch am darauffolgenden Tag ist er noch saftig.

### **Zutaten:**

- 500 g Äpfel (säuerliche)
- $\frac{1}{2}$  Bio-Zitrone (Saft und Schale)
- 200 g Mehl
- 150 g Zucker
- 125 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver
- Rumaroma
- 1 EL Rosenwasser
- $\frac{1}{2}$  TL Zimt
- Butter
- Puderzucker

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 45 Min.





### Leckerer, saftiger Apfelkuchen

Schale der Zitrone abreiben, in eine Schale geben und beiseite stellen. Äpfel schälen, jeweils vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In schmale Spalten schneiden. In eine große Schüssel geben, mit Zitronensaft beträufeln und mit zwei Esslöffeln Zucker bestreuen. Beim Zuschneiden der Äpfel sollte man zügig arbeiten, denn das Apfelfruchtfleisch reagiert mit dem Luftsauerstoff und wird leicht braun.

Butter, Zucker und Vanillinzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät verrühren. Eier aufschlagen und trennen. Eiweiß in eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Eigelbe in die Rührschüssel geben und mit verrühren. Mehl und Backpulver ebenfalls dazugeben und alles gut verrühren. Zitronenschale, Rumaroma, Rosenwasser und Zimt dazugeben und auch mit verrühren.

Eine Springform mit etwas Butter einfetten. Eiweiß mit dem Rührgerät zu Eischnee verrühren und diesen vorsichtig unter den Teig heben. Der Teig soll luftig und geschmeidig sein. Teig in die Backform geben und verteilen. Apfelspalten kreisförmig jeweils längs darauf legen. Meistens bleibt von

den Apfelspalten noch etwas übrig zum späteren Naschen.

Backofen auf 180 °C erhitzen. Backform auf mittlerer Ebene 45 Minuten hineingeben. Während des Backens zwischendurch nach dem Kuchen schauen, wenn er auf der Oberfläche zu dunkel wird, mit etwas Alufolie abdecken. Herausnehmen und abkühlen lassen. Aus der Springform lösen und auf eine Kuchenplatte geben. Mit etwas Puderzucker bestreuen.