

## Apfelkuchen mit Cremefine

Diesen Apfelkuchen backen wir mit luftig aufgeschlagener Rama Cremefine.

Entdecke ein feines Backrezept für die Springform.

- 1 Std 10 minuten
- Vorbereitungszeit 25 minuten
- Zutaten 12 Portionen



### Zutaten

400 g Äpfel

250 ml Rama Cremefine zum Aufschlagen 19% Fett

125 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

3 Eier

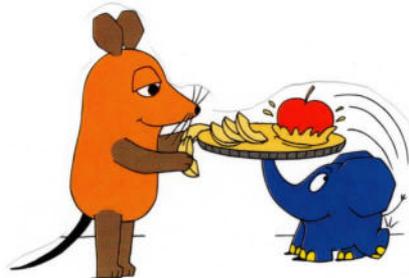
200 g Mehl

50 g Speisestärke (z.B. von Mondamin)

2 TL Backpulver

1 Prise Jodsalz

1 EL Puderzucker



### Zubereitung

1. 400 g Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in Spalten oder Stücke schneiden. Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen oder fetten.
2. 250 ml Rama Cremefine mit 125 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer steif schlagen. 3 Eier nacheinander einzeln unterrühren.
3. 200 g Mehl, 50 g Speisestärke, 2 TL Backpulver und 1 Prise Salz vermischen und kurz, aber sorgfältig unter den Teig rühren.
4. Teig in die vorbereitete Springform füllen. Apfelspalten daraufverteilen, leicht eindrücken. Apfelkuchen im vorgeheizten Ofen 45-50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, am Holzstäbchen darf kein flüssiger Teig haften. Apfelkuchen abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit 1 EL Puderzucker bestäuben.

# 15 Stück Apfeltorte

400g Mehl

1 Tüte Backpulver

1 Tüte Vanillezucker

90g Zucker

} Versüßnach

30 persik Bündel:

250g Mandeln

1 Ei

90 ml. Rapsöl

4 große Äpfel (klein schneiden)

Alles Versüßnach

Backofen Vorheizen:  $180^{\circ}$  10 min Luft

Posichoweide NEL auf das Backblech

mit Backpapier geben

30 Min. Backen. Fertig

Wahlweise: Mit Zimt Nudeln Rosinen

# Französische Apfeltarte

6

Mürbeteigboden: 200 g Mehl  
1 Prise Salz  
100 g Butter  
wenig kaltes Wasser



Belag: ~800 g Äpfel  
1 EL gehackte Mandelblättchen  
1-2 EL Zucker  
Butterstückerchen

+ 2 EL Aprikosenkonfitüre aufgeschotet

- 1) Mürbeteig kneten + min. 1h kalt stellen
- 2) Backform ausstreichen, mit Puderzucker und Butter
- 3) Äpfel in den in der Form ausgelegten Teig üppig schichten, mit Mandelblättchen und Zucker bestreuen, etwas Butterstückerchen darauf legen
- 4) 200°C Ober-/Unterhitze ca 40 Minuten
- 5) kurz vor Ende der Backzeit Aprikosenmarmelade aufkochen und dann auf den fertigen Kuchen streichen

## Sonntagskuchen

Marika Schäfer Freitag, den 03.03.2023 (Sendung Kaffee oder Tee, SWR)

Apfel-Zimt-Kuchen Für 12 Stück

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Weizenmehl (Type 405)

1 Pck. Backpulver

150 g gemahlene Haselnusskerne

250 g zimmerwarme Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Eier (Größe M)

100 ml Milch

Für den Apfelpudding:

3 mittelgroße Äpfel (ca. 450 g)

50 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

150 ml Apfelsaft

15 g Speisestärke

3 EL Zitronensaft

1 Prise Zimt

Für die Sahne:

400 g Schlagsahne

30 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

3 Pck. Sahnefestiger (à 8 g)

Außerdem:

Springform (26 cm)

Butter für die Form

Winkelpalette

Einmalspritzbeutel mit St. Honoré-Tülle (alternativ ohne Tülle)

Zimt für die Dekoration

Zubereitung:

1. Boden und Rand einer Springform dünn fetten. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Unser Tipp: Der Teig gelingt besonders gut, wenn alle Zutaten die gleiche (Zimmer-)Temperatur haben.

2. Für den Teig Mehl und Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Nüsse untermischen.

3. Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 4 Minuten leicht schaumig rühren. Eier nacheinander jeweils 30 Sekunden unterrühren.

4. Abwechselnd die Mehlmischung und Milch kurz unterrühren. Teig in der vorbereiteten Form mit einem Silikonschaber glattstreichen und im heißen Ofen auf dem Rost im unteren Drittel des Ofens 45-50 Minuten backen.

5. Inzwischen für den Apfelpudding Äpfel waschen, schälen und vierteln. Viertel entkernen und würfeln. Apfelwürfel, mit Zucker, Vanillezucker, Zimt, 1 Prise Salz und 100 ml Apfelsaft in einen mittelgroßen Topf geben und zugedeckt aufkochen. Äpfel bei milder Hitze 10-15 Minuten weichkochen.

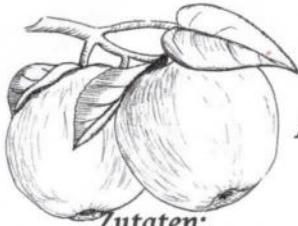
6. Restlichen Apfelsaft (50 ml), Zitronensaft und Stärke verrühren. Mit einem Silikonschaber unter die Äpfel rühren und unter Rühren einmal aufkochen. Gebundene Äpfel etwas abkühlen lassen.

7. Den Kuchen in der Form auf einem Gitter 15 Minuten abkühlen lassen. Den Pudding auf dem Kuchen verteilen und in der Form vollständig im Kühlschrank erkalten lassen.

8. Für die Sahne Schlagsahne, Zucker und Vanillezucker in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine steifschlagen, dabei den Sahnefestiger einrieseln lassen.

9. Kuchen aus der Form lösen und auf eine Platte setzen. Etwas Sahne mit Hilfe einer Winkelpalette auf dem Kuchen verstreichen. Restliche Sahne in einen Einmalspritzbeutel mit St. Honoré-Tülle geben. Kuchen in 12 Stücke einteilen und die Sahne aus dem Spritzbeutel aufdressieren und mit Zimt bestäuben.

Unser Tipp: Wenn Sie keine St. Honoré-Tülle haben, geht das auch mit jeder anderen Tülle oder einfach ganz ohne Tülle, nur mit aufgeschnittenem Spritzbeutel



## Apfelkuchen mit Krokantstreuseln

### Zutaten:

100g + 300g Zucker

75g Haselnüsse

75g Walnüsse

400g Butter

700g Mehl

2 gestr. TL Backpulver

4 Päckchen Vanillin- Zucker

2 gestr. TL Backpulver

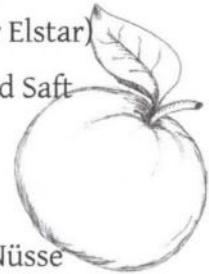
4 Päckchen Vanillin- Zucker

1 Prise Salz

4 Eigelb

2kg Äpfel (Boskop oder Elstar)

Abgeriebene Schale und Saft  
einer Zitrone



**1** 100g Zucker in einer Pfanne karamelisieren lassen. Alle Nüsse darin wenden. Auf ein Backpapier streichen und auskühlen.

**2** Fettpfanne fetten, mit Paniermehl ausstreuen. Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen. 700g Mehl, Backpulver. 300g Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mischen. Die flüssige Butter und das Eigelb zufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streuseln verkneten.

**3** 2/3 Streusel auf der Fettpfanne verteilen und mit den Händen glatt andrücken. Krokant grob hacken und mit den restlichen Streuseln verkneten.

**4** Äpfel schälen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Mit 2 Vanillinzuckern und dem Saft und der abgeriebenen Schale einer Zitrone vermischen. Auf dem Streuselboden verteilen. Krokantstreusel darauf streuen

**5** Im vorgeheizten Backofen (O/U-Hitze 175°, Umluft 150°) 50 - 60 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit restlichem Krokant bestreuen.



# Rezept Apfelkuchen

## Zutaten:

### Für den Mürbeteig:

- 200 g kalte Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 300 g Mehl

### Für die Füllung:

- 1500 g saure Äpfel
- 500 ml Apfelsaft
- 500 ml Roséwein
- 4 EL Zitronensaft
- 4 EL Honig
- 4 Zimtstangen
- 2 Sternanis
- 2 Gewürznelken
- 2 Vanilleschoten Mark
- 1 Stück frischer Ingwer geschält
- 1 Pkt. Puddingpulver, Vanille (mit den benötigten Zutaten - Milch, Zucker)
- 1 Eßlöffel Butter

### Für die Streusel:

- 150 g Mehl
- 100 g Butter
- 100 g Zucker

### Für die karamellisierten Walnüsse :

- 150 g gehackte Walnüsse
- 50 ml Schlagsahne
- 50 g Zucker
- 50 g Butter

## Zubereitung

### 1. Äpfel für die Füllung marinieren

Die Äpfel waschen, schälen, achteln und in Würfel schneiden. Den Apfelsaft mit dem Wein, Zitronensaft und Honig mischen, die Gewürze zugeben. Die Äpfel einlegen. Mindestens 12 Stunden ziehen lassen.

### 2. Mürbeteig

Erst würfelst Du die kalte Butter und rührst sie mit dem Zucker und dem Ei mit dem Handrührgerät cremig.



Dann knetest Du schnell, aber gründlich das Mehl unter, formst eine Kugel, drückst sie leicht platt und wickelst sie in Frischhaltefolie ein.

Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Dein Teig ist zu krümelig? Das kann passieren, wenn er nicht schnell genug verknetet wurde. Gib im Notfall einfach einen Schuss Milch hinzu.

### **3. Füllung**

Von den marinierten Äpfeln die Gewürze entfernen, die Marinade abgießen und die Äpfel in der Butter solange erhitzen, bis sie anfangen zu verkochen und eine festere Masse entsteht. Dann zur Seite stellen.

Vanillepudding lt. Packungsangabe zubereiten. Den Pudding abkühlen lassen, jedoch nur soweit, dass er nicht ganz fest ist sondern dickflüssig.

Eine Springform einfetten mit Semmelbröseln auskleiden und den Mürbeteig darin ausrollen. Am Rand ca. 3 cm hochziehen, damit die Masse nicht ausläuft.

Nun den Pudding auf den Teig geben und gleichmäßig verteilen. Dann die Apfelmasse darauf geben und vorsichtig verteilen.

### **4. Streusel**

Aus dem Mehl, der Butter und dem Zucker einen Krümelteig erstellen und oben auf die Apfelfüllung geben.

Den Kuchen in vorgeheizten Backofen bei 160° ca. 50 Minuten backen.

### **5. Die karamellisierten Walnüsse**

Kurz vor Ende der Backzeit in einem kleinen Topf die Schlagsahne, den Zucker und die Butter erwärmen. Dabei ständig rühren, damit nichts anbrennt. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, die gehackten Walnüsse in den Topf geben. Alles gut umrühren, dann den Topf vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen.

Die Walnuss-Sahne auf den Kuchen im Ofen verteilen, dann die Backofen-Temperatur auf 150° Grad runter drehen und den Kuchen weitere 25 Minuten backen.

## Apfel-Pudding-Streuselkuchen

### Hefeteig:

Aus 500 g Mehl, 1 Würfel Hefe, 250 ml warme Milch, 100 g Zucker, 1 Prise Salz einen Hefeteig herstellen.

### Apfel-Puddingschicht:

Aus 600 ml Apfelsaft, 50 g Zucker, 2 Tütchen Vanillepuddingpulver einen Pudding kochen und 6 geschälte und in Würfel geschnittene Äpfel unterheben. 400 g Schmand einrühren.

### Streusel:

Aus 250 g Mehl, 120 g Zucker und 120 g Butter oder Halbfettmargarine Streusel kneten. Zimt nach Geschmack.

Hefeteig auf ein Backblech ausrollen. Apfel-Puddingschicht aufstreichen. Mit Streusel bedecken.

Bei 180 Grad 30 Minuten backen.