



## LIEBLINGSAPFELREZEPTE

gesammelt im Rahmen der Aktion ‚LieblingsAPFELcheck‘  
in der Küchen-Ausstellung im Ausstellungsraum ‚Teilmöbliert‘,  
November 2011

Eine Aktion von Katrin Schwermer-Funke,  
Kultur.Konzepte.Kulinarik, [www.kulturkulinarik.de](http://www.kulturkulinarik.de)

# LIEBLINGSAPFELCHECK

## REZEPT Schweizer Apfelkuchen

---

ZUTATEN 1 Packung tiefgekühlter Blätterteig  
ca. 1,5 Kilo säuerliche (Bio)Äpfel, am besten Boskoop  
1 Becher (Bio)Sahne  
1 Ei  
2 Päckchen Vanillezucker  
evt. etwas gemahlene Haselnüsse oder Mandeln

## ZUBEREITUNG

Blätterteig etwas antauen lassen - in dieser Zeit Äpfel schälen und in möglichst gleichmäßige Scheiben schneiden. Teig auf geeigneter Oberfläche dünn ausrollen und auf ein handelsübliches Backblech legen; Ränder einmal umlegen und mit einer Gabel festdrücken. Mit der Gabel gleichmäßig Löcher in den Teig stechen. Dann die Apfelscheiben möglichst gleichmäßig (schweizerisch halt...) auf den Teig legen. Mit kleineren Stücken kann man gut Löcher stopfen und die Ränder belegen. Wer mag und es verträgt, kann nach Belieben gemahlene Haselnüsse oder Mandeln darüber streuen. Das Ei in einen Rührbecher geben, die Sahne und den Vanillezucker dazugeben. Alles mit einer Gabel oder einem Rührbesen verquirlen und gleichmäßig über die Äpfel geben.

Im Backofen bei ca. 180 Grad Umluft 15 - 20 Minuten backen.

Schmeckt kalt und lauwarm, mit geschlagener Sahne und/oder Vanilleeis sehr lecker! Mögen Kinder auch besonders gerne.

# LIEBLINGSAPFELCHECK

## REZEPT Apfel Crumble (für 2 Personen)

---

ZUTATEN 400g Äpfel  
100g Rosinen  
50g Butter  
50g Zucker

für den Crumble: 250g Mehl  
125g Butter  
125g braunen Zucker  
1 Glas Wasser oder Milch

## ZUBEREITUNG

Äpfel schälen, vierteln. Butter in eine Pfanne. Äpfel hinein + Rosinen + Zucker. Wenn die Äpfel weich werden, in eine Backform geben.

Crumble: Alle Zutaten mischen und auf die Apfelmasse geben.

Im Ofen bei 185 °C ca. 30min backen.

Leckere Nachspeise!

# LIEBLINGSAPFELCHECK

REZEPT      Apfelmus

---

ZUTATEN      Braeburn-Äpfel (Menge je nach Personenzahl)  
Zucker

## ZUBEREITUNG

Als erstes muss man die Äpfel in Würfel schneiden. Anschließend in einen Topf geben und 20min kochen lassen, bis sie schön weich sind. Dann pürieren bis keine Stückchen mehr vorhanden sind.  
Dann je nach Bedarf Zucker dazugeben und warm oder kalt servieren.  
Sehr lecker schmeckt es auch, wenn man Zimtzucker dazu mischt.

# LIEBLINGSAPFELCHECK

REZEPT      Bratapfel

---

ZUTATEN      Boskoop-Äpfel (4St.)  
80-100g Rohmarzipan (am besten Honigmarzipan)  
1 EL Rosinen  
50g Butter  
Vanilleschotenmark

## ZUBEREITUNG

Apfelkerngehäuse entfernen. Die restlichen Zutaten gut vermengen und in das Loch im Apfel stopfen.  
Backofen auf 150 °C stellen und die Äpfel in einer feuerfesten Form 30min backen. Im Umluftherd nur 20min.

Schmeckt auch ohne Vanillesoße!

Guten Appetit!

# LIEBLINGSAPFELCHECK

## REZEPT Apfelkuchen mit Vanillepudding

---

ZUTATEN	7 große Äpfel (gut sind Boskoop + Braeburn)
	für den Teig: 125g Butter
	125g Zucker
	250g Mehl (gut auch 50% Vollkornmehl)
	1 TL Backpulver
	1 Päck. Vanillezucker
	Belag: 3 Becher Sahne, etw. Milch
	2 Päck. Vanillepuddingpulver
	6 EL Zucker, evtl. Mandeln und Zimtzucker

## ZUBEREITUNG

Die Zutaten für den Teig verkneten und die bröselige Masse in eine Springform geben und gut festdrücken. Am Rand 1-2cm hochziehen. Die Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden und auf den Teig geben. Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Puddingpulver und Zucker in eine Schale geben und in etwas Milch auflösen. Rühren, bis keine Klumpen mehr spürbar sind. Die Sahne in einem Topf aufkochen und wenn sie kocht, die Puddingpulvermasse zugeben und gut verrühren. Wenn die Masse eindickt, den Topf von der Platte ziehen und den Pudding auf die Äpfel geben und gleichmäßig verteilen. Den Kuchen nach Belieben mit Zimt, Zucker und Mandelblättchen betreuen und bei 170°C Umluft 60min backen (nach 40min auf 150°C herunterstellen).

# LIEBLINGSAPFELCHECK

## REZEPT Apfelkuchen

---

ZUTATEN	500-750g Äpfel
	für den Teig: 100-125g Butter oder Margarine
	125g Zucker
	2-3 Eier
	4 Tropfen Zitronenaroma
	etwas Salz
	200g Weizenmehl
	2 gestrichene TL Backpulver
	1-4 EL Milch

## ZUBEREITUNG

Fett schaumig rühren, Zucker, Eier und Gewürze hinzugeben. Anschließend Backpulver und Mehl unterrühren. So viel Milch hinzugeben, dass der Teig schwer vom Löffel fällt. Teig in eine gefettete Springform (26cm Durchmesser) füllen und mit Esslöffel glattstreichen. Äpfel schälen und dünn in Scheiben schneiden. Schreiben kranzförmig auf den Teig legen.

Backzeit: ca. 45 min bei guter Mittelhitze

# LIEBLINGSAPFELCHECK

## REZEPT Omas Apfelkuchen

---

ZUTATEN	125g weiche Butter	}	schaumig rühren
	125g Zucker		
	1x Vanillezucker		
	2 Eier		
	200g Mehl	}	dazu geben
	2 TL Backpulver		
	Prise Salz		
	6 Boskop-Äpfel		

### ZUBEREITUNG

Springform buttern;  
Äpfel vierteln und oben einritzen;  
auf den Teig geben

50min bei 175 °C (vorgeheizter Ofen)  
2. Schiene von unten

Nach ca. 10min mit Puderzucker bestäuben.

# LIEBLINGSAPFELCHECK

## REZEPT Apfel Brötchen

---

ZUTATEN	75g Zucker
	2 Äpfel
	1 Pck. Backpulver
	300g Vollkornmehl
	1 Prise Salz
	5 EL Öl
	5 EL Milch
	150g Speisequark

### ZUBEREITUNG

Quark, Zucker, Milch und Öl glatt mischen. Salz, Mehl und Backpulver unterkneten. Äpfel grob reiben und unter den Teig kneten.  
Mit bemehlten Händen 14 Brötchen formen.  
Auf Backpapier (mit Backblech) legen und im Backofen 20min knusprig backen.

Elektroherd: Ober-Unterhitze 200°C; Umluft 180°C.