

Management of the following the second of th

von Adelheid Wiesmayr

Aus diesen Zutaten einen Pudding kochen:

750 ml Weißwein, 2 Pak. Vanillepudding, 200 g Zucker, 1 Pak. Vanillezucker

Aus diesen Zutaten einen Mürbteig bereiten:

35 dag Mehl, ½ Pak. Backpulver, 15 dag Butter, 1 Ei, 7 dag Zucker, 1 Prise Salz,

Mürbteig ausrollen und in eine Tortenform damit auskleiden (26 cm Durchmesser)

1 kg Äpfel schneiden und unter den Pudding mischen. Die Masse auf den Mürbteigboden auftragen und bei 175 Grad ca. 90 min backen.

500 ml Obers schlagen und darauf verteilen, ev. mit Schokostreusel udgl. verzieren





Gedeckter Apfelkuchen

von Angela Eichberger

Zutaten:

500 g Mehl, 250 g Butter, 250 g Staubzucker, 1P. Vanilezucker, 1P. Backpulver, 4 Dotter, etwas Milch, Zitronenschale, Äpfel nach Belieben, Zimt, Zucker zum Bestreuen;

So geht's:

Mehl und Butter abbröseln, mit den restlichen Zutaten zu einem festen Teig verkneten, ca. 1 Std. im Kühlschrank rasten lassen.

Die Hälfte des Teiges auf einem Blech ausrollen,klein geschnittene Äpfel darauf verteilen und mit Zimt und Zucker bestreuen.

Dann die zweite Teighälfte auf Backpapier auswalken und mit dem Backpapier wieder einrollen. Auf den Äpfeln vorsichteig wieder ausrollen. Bei 180 °C 35-40 Minuten backen. Mit Staubzucker bestreuen.





Topfen-Apfel-Pailochen

EINFACH UND SCHNELL

von Anna Lehner

Zutaten:

25 dag 20%igen Topfen, 3 mittelgroße Äpfel, 1 Prise Salz, etwas Zitronensaft, 2 ganze Eier, 8 dag Mehl

So geht's:

Alle Zutaten mit einem Löffel gut vermischen. Pfanne mit Deckel bereitstellen, In der Pfanne etwas Butter oder Butterschmalz erwärmen. Mit dem Löffel Laibchen in die Pfanne geben und auf beiden Seiten goldbraun backen. Mit Zucker und Zimt bestreuen und anrichten. Es passt Apfelmus oder Butterbrösel dazu.





Ruckzuck - Apfelkuchen

von Anna Schmid Jell

So geht's:

5 Eier, 250 ml Öl, 200 g Zucker, 2 Vanillezucker sehr schaumig schlagen dann 300 g Mehl und 1 P. Backpulver unterheben.

Auf Blech mit höherem Rand streichen, ca. 8 geschälte und in Spalten geschnittene Äpfel (je nach Größe) darauf legen.

Mit gehackten Walnüssen und Zimt bestreuen. Bei 170 Grad ca. 30 min backen Guten Appetit!





Amente de la contraction del contraction de la c

von Annemarie Heigl

So geht's:

3 geschälte, entkernte Äpfel mit etwas Zitronensaft und Rum, dieser kann auch weg gelassen werden, weich dünsten. Anschließend wird das Mus durch ein Passiersieb/Flotte Lotte gepresst und dünn auf Backpapier gestrichen – bei 70 Grad Celsius ca 2-3 Stunden trocknen lassen.

Tipp:

Hollerbeeren mit dünsten und die Farbe wird schön rot und der Geschmack ist auch genial.





Stroute Stroute

von Astrid Schraml

Zutaten:

Mürbteig: 20 dag Mehl, 14 dag Butter, 4 EL Zucker, 1 Ei, 1 TL Backpulver; Fülle: 4-5 Äpfel, ½ Liter Apfelsaft, 1 Zitrone (Saft), 4 EL Zucker, 2 Pkg. Puddingpulver (Vanille); Creme: 1 Becher Schlagobers, 1 Becher Sauerrahm

So geht's:

Als erstes den Mürbteig zubereiten und im Kühlschrank rasten lassen.

4-5 Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Dann Apfelsaft, Zitronensaft, Zucker, Puddingpulver zum kochen bringen (großer Topf). Während des Aufkochens mehrmals umrühren bis die Mischung etwas fest wird. Von der Herdplatte nehmen und die Apfelstücke unterheben. Mürbteig auf eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben.

Teig an den Rändern der Form hochziehen. Dann die abgekühlte Apfel-Pudding-Masse auf den rohen Mürbteig füllen und bei 180-200°C ca. 20-30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Eine Stunde abkühlen lassen.

Schlagobers und Zucker steif schlagen, Sauerrahm unterheben. Die Creme auf der erkalteten Torte verstreichen. Zimt-Zucker-Mischung darüber streuen.





Assistance of the second of th

von Christa Bauer

Zutaten:

1 Rolle Blätterteig, Äpfel, weiche Butter, Zimtzucker

So geht's:

Den Blätterteig in 6-8 gleich große Quadrate schneiden.

Die Äpfel vom Kerngehäuse befreien und halbieren. Nun werden die Apfelhälften gefächert. Je einen halben Apfel auf ein Blätterteigquatrat legen und mit einem Messer großzügig um den Apfel herum eine Apfelform ausschneiden.

Den Blätterteigrand mit weicher Butter bestreichen und dann den Zimtzucker darüber streuen. Die Törtchen im vorgeheizten Backofen bei 180° 15-20 min backen.

Nach dem Auskühlen noch mit Staubzucker bestreuen.





Anterventitem - Anterventitem

von Familie Peraus

Zutaten:

Olboden: 4 Eier, 2 Tassen Zucker, 1 Pkg Vanillezucker, 1 Tasse Öl, 1 Tasse Mineralwasser, 2 Tassen Mehl, 1/2 Pkg Backpulver, 1 Tasse Haselnüsse gerieben aus Oberösterreich (1 Tasse = 250 Milliliter); Fülle: 1 Liter Apfelsaft, Zucker nach Bedarf, 4 Äpfel, 2 Pkg Vanillepuddingpulver; Belag: 2 B. Obers, etwas Zucker; Zum Bestreuen: Zimt, Nüsse gehackt

So geht's:

Boden: Aus den angegebenen Zutaten für den Boden einen Ölteig bereiten. Bei 170 Grad Celsius ca. 25 – 30 Minuten backen.



Fülle: Apfelsaft, Zucker und geriebene Äpfel aufkochen, Vanillepuddingpulver einrühren, circa eine Minute kochen lassen. Fülle noch heiß auf den erkalteten Boden Gießen und glatt streichen.

Belag: Das Geschlagenes Oberst auf die Schnitte streichen und mit Zimt und gehackten Nüssen bestreuen.



Mantant Chew

von Familie Zieher

Zutaten:

28 dag Mehl, 21 dag Zucker, 1 Dotter, 2 EL Sauerrahm, 2 EL Most, 1 Prise Salz

Fülle: 2-3 Äpfel klein geschnitten, Zucker, Zimt

So geht's:

Aus den Zutaten einen Mürbteig bereiten, in der Hälfte teilen, beide Teile auswalken, jeden mit Äpfeln belegen, zusammenschlagen, aufs Blech legen und bei 190 Grad goldgelb backen.

Altes Bauernrezept, wird nicht zäh!





Versteckter Apfekkuchen

MIT MANDELBELAG

von Gabriele Hainzl

Zutaten:

Teig: 500 g Dinkelmehl, 1 P. Backpulver, 250 g Butter, 160 g Zucker, 2 Eier, 1 TL Zitronensaft; *Füllung*: 12 mittelgroße Äpfel (blättrig geschnitten), 4 EL heller Muscovado Vollrohrzucker, 4 EL Mandelstifte, 3 TL Zimt, 2 TL Aroma Zitrone, 1 P. Sahnesteif; *Belag*: 1 Ei (zum Anstreichen), 2 EL Milch, 150 g Mandelblättchen, 2-4 EL Puderzucker



So geht's:

Mürbteig zubereiten, 60 min kühlen, Teig halbieren, ausrollen, auf das Blech geben und bei 180 °C für 10 min backen.

2. Hälfte ausrollen, auf warmen Teig Sahnesteif streuen, Füllung verteilen, flach drücken

Rest vom Sahnesteif auf 2. Teighälfte, 2. Teighälfte draufgeben. Mit Ei bestreichen, mit Gabel einstechen (zur Luftentweichung). Für den Belag Zutaten mischen und auf den Teig verteilen. Bei 180 °C 60-70 min backen.



Appl-Schneemul

MIT ÜBERRASCHENDEM INNENLEBEN

von Gabriele Koppler

Zutaten für 4 Stück:

1 Eiklar, 2 Äpfel, 5 dag Kristallzucker, Zitronensaft, 1 kleine Zimtstange, 3 dag Kristallzucker, 1 Esslöffel Marillenmarmelade, passiert, 4 Kaffeelöffel Preiselbeerkompott, 4 Kugeln Vanilleeis, Staubzucker zum Bestreuen, Preiselbeerkompott zum Garnieren

So geht's:

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel quer halbieren, sodass jeweils zwei Halbkugeln entstehen. 1/2 l Wasser mit Zucker, Zitronensaft und Zimtstange zum Kochen bringen. Apfelhälften beifügen und weich dünsten, aus dem Sud nehmen, auskühlen lassen und etwa 15 Minuten tiefkühlen. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen, den Kristallzucker nach und nach einschlagen und den Eischnee nochmals kräftig aufschlagen. Marmelade unterziehen. Eischnee in einen Dressiersack mit glatter Tülle füllen. Apfel-



hälften mit jeweils einem Kaffeelöffel Preiselbeerkompott füllen und mit je einer Eiskugel belegen. Eischnee rund um die Eiskugeln auf die Apfelhälften dressieren.

Wichtig: Die Eiskugeln sollen zur Gänze mit Eischnee überzogen sein. Im vorgeheizten Rohr auf zweiter Schiene von oben bei 250° C etwa 2 Minuten überbacken, bis der Eischnee leicht gebräunt ist. Anrichten, bezuckern und mit Preiselbeerkompott garnieren und sofort servieren.



Apfelschnitte mit Haube

von Ingrid Neunteufel

Zutaten für 20 Stück:

Teig: 450 g Mehl, 250 g Butter, 100 g Staubzucker, 2 Eier, 2 Msp. Backpulver; **Fülle**: 1 kg Äpfel, 1 l Apfelsaft, ca. 50 g Kristallzucker (nach Bedarf), 1 EL Vanillezucker, 70 g Vanillepuddingpulver (2 Pkg.), 1 Msp. Zimt; **Belag**: ½ l Obers, 2 Pkg Qimiq, 1 TL Rum, 2 EL Staubzucker, 1 TL Vanillezucker

So geht's:

Mürbteig bereiten: Mehl mit BP in eine Schüssel geben, Butter klein schneiden mit dem K- Hacken der Küchenmaschine abbröseln, Staubzucker und Eier beimengen und kurz zu einem Teig verkneten, ca. ½ h im Kühlschrank rasten lassen.



Äpfel waschen, ev. schälen und mit der Küchenmaschine raspeln. Aus Apfelsaft einen Pudding bereiten und vorbereitete Äpfel untermischen – überkühlen lassen.

Backrohr auf 180 °C vorheizen. Ein hohes Blech befetten und bemehlen. Teig in der Größe des Bleches ausrollen, auf das Blech geben und ca. 10 Minuten vorbacken. Apfelmasse darauf verteilen und ca. 35 Minuten backen.

Qimiq mit Rum und Staubzucker verrrühren und geschlagenes Obers unterziehen. Creme auf den erkalteten Kuchen verstreichen, mit gezackter Teigkarte Linien ziehen, mit Zimt leicht bestreuen und kühlen.

In 20 Stücke teilen und mit Apfelspalten, Melissenblatt, etc. anrichten.



Schneller Apfelkuchen

WENN DIE KÜCHENMASCHINE STREIKT

von Manuela Mair

Zutaten:

15 dag Mehl, 15 dag Grieß, 12 dag Zucker, ½ Pak. Backpulver, 80 dag geraspelte Äpfel, Zimt und Rosinen nach Geschmack, 12 dag zerlassene Butter

So geht's:

Alle trockenen Zutaten gut vermischen, 2/3 der Masse in die Backform streuen, die Äpfel darüber verteilen, die restliche Masse darübergeben und mit der zerlassenen Butter beträufeln. Bei 180 Grad Heißluft für 50 min ins Backrohr. Eventuell in der letzten Viertelstunde mit einer Alufolie abdecken.





Ruck Tuck Appetitette

RUCK ZUCK GEBACKEN UND SCHON WIEDER WEG

von Margit Ziegelbäck

Für den Mürbteig:

60 g Feinkristallzucker, 120 g kalte Butter, 180 g Mehl (Dinkel, Weizen), Backpapier

Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. Wenn der Teig zu weich ist, kurz kühl stellen. 2/3 des Mürbteiges auf dem Backpapier (auf die Größe der Tortenform) ausrollen und in die Form legen. Mit dem restl. Mürbteig einen ca. 2 cm hohen Rand formen.

Füllung:

0,25 | Schlagobers, 0,25 | Sauerrahm, 1 Pkg Vanillepudding, 1 Ei, 4-6 EL Feinkristallzucker, 1 Pkg. Vanillezucker, ca. 5 säuerliche Äpfel, Mandelblättchen



Äpfel schälen, entkernen und achteln. Apfelspalten auf den Mürbteigboden auflegen. Alle Zutaten (außer Mandelblättchen) miteinander verrühren und über die Äpfel leeren. Mit Mandelblättchen bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C Ober-Unterhitze ca. 50-60 min backen. Apfeltorte vor dem Servieren auskühlen lassen.



Sayana Long Care

von Maria Anna Wagneder Streicher

Zutaten:

300g Mehl, 110 g Zucker, 100 ml Öl, 1 Pak. Backpulver, 250 g Topfen, 1 Hand voll Mandelblättchen oder Walnüsse, 2-3 Äpfel würfeln

So geht's:

Alle Zutaten der Reihe nach mit einer Gabel mischen, kleine Kugerl formen, im Backrohr bei 170 Grad 20 min. backen. Mit Zimt und Zucker bestreuen.





Apfelkuchen mit Schneehaube

von Monika Großauer

Zutaten:

30 dag Dinkelmehl oder glattes Mehl, 30 dag Butter, 20 dag geriebene Nüsse, 25 dag Staubzucker, 5 Dotter, 1/2 Backpulver; Belag: 1-1,5 kg grob geraspelte Äpfel, 5 Eiklar, 20 dag Kristallzucker, Zimt

So geht's:

Alle Zutaten rasch zu einem Teig verarbeiten. Diesen gleichmäßig auf ein Backblech drücken, mit den geraspelten Äpfel belegen und bei 170° Heißluft 20 Min. backen.

Inzwischen den Schnee mit Zucker sehr steif ausschlagen. Die Masse auf den Kuchen streichen und nochmals bei 150° HL 40 Min. trocknen lassen, bis der Schnee goldgelb ist.





von Monika Hochrainer

Zutaten:

Für 4 Personen / Auflaufform ca. 20 x 25 cm

2 Eier, 500g Topfen, 125 g Sauerrahm, 125 ml Milch, 70 g Zucker, 2 EL Vanillepuddingpulver, 1 Zitrone, Saft und Schale, 500 g Äpfel, 350 g Apfelmus, 180 g Lasagneblätter, 2 TL Zucker, ½ TL Zimt

So geht's:

Eier, Topfen, Sauerrahm, Milch, Zucker, Vanille-puddingpulver, Zitronensaft und -schale miteinander verrühren. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in Scheiben schneiden. Nun schichtweise Apfelmus, Lasagneblätter, Apfelscheiben und die Topfenmasse in eine gefettete Auflaufform füllen. Die oberste Schicht soll die Topfenmasse sein. Zimt-Zuckergemisch darüber streuen und bei 180° ca. 50 min backen.





Mein liebster Apfelauflauf

von Pauline Mittermayr

Zutaten:

750 ml Milch, 4 EL Gries, Prise Salz, Vanillezucker, Zitronenschale, 5 Eier, Äpfel

So geht's:

Aus Milch, Gries und den Geschmackszutaten ein Grieskoch bereiten. Zügig die Eier mit den Schneebesen in die warme Griesmasse rühren. In einer Auflaufform den Boden mit geviertelten, entkernten Äpfeln bedecken und die Griesmasse darauf verteilen. Den Auflauf bei 175 Grad C eine Stunde im Rohr backen.

Tipp: Wer will, kann Rumrosinen in die Masse geben.





Ablansinkachen

von Petra Thaler

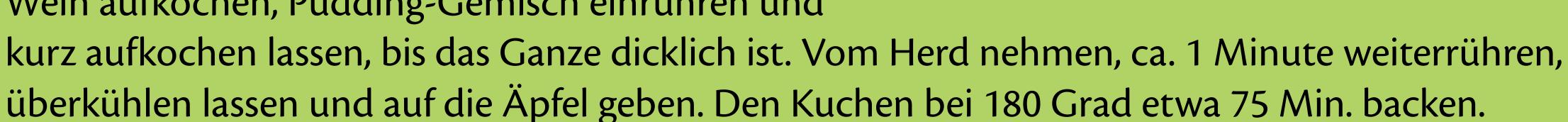
Zutaten:

250 g Mehl und 1 Pkg. Backpulver, 125 g Zucker, 125 g Zucker und 1 Pkg. Vanillezucker, 1 Ei; **Belag:** 1 kg Äpfel, 0,75l Weißwein, 200 g Zucker und 1 Pkg. Vanillezucker, 2 Pkg. Vanillepudding, 1 Becher Schlagobers, Kakao oder Zimt zum Bestreuen

So geht's:

Aus den Zutaten einen Mürbteig zubereiten, in eine befettete bemehlte Springform geben und einen hohen Teigrand machen. Die Äpfel gleichmäßig darauf verteilen.

Für den Belag Zucker, Vanillezucker und Puddingpulver mit etwas Wein anrühren, den restlichen Wein aufkochen, Pudding-Gemisch einrühren und



Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, mit steifgeschlagenem Schlagobers oben verzieren, mit Kakao oder Zimt bestreuen und mit Apfelstücken verzieren.





Aptelachlangeil

von Regina Gundendorfer

Zutaten:

Teig: 250 g Mehl, 250 g Butter, 250 g Topfen, Salz; **Füllung:** 1 kg Äpfel, Zucker, Zimt, 50 g Rosinen, Zitronensaft, Ei zum Bestreichen

So geht's:

Mehl und Butter abbröseln und anschließend Topfen einkneten. Den Teig mind. 30 min im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Äpfel schälen, hobeln und mit Zitronensaft beträufeln (damit die Äpfel nicht braun werden). Zucker, Zimt und Rosinen hinzufügen und untermengen.

Den Teig in 2 Teile aufteilen und ausrollen (ca. 5 mm) und mit der Fülle belegen. Anschließend zusammenschlagen und auf das Backblech legen. Das Gericht anstechen, mit verquirlten Ei bestreichen und bei 180°C ca. 30 min backen.





Appl Cimmile

von Renate Schmidhuber

Zutaten:

1 kg Äpfel, 1 Zitrone, Zimt; **Streusel:** 100 g kalte Butter, 100 g Zucker, 160 g Mehl, 1 Prise Salz

So geht's:

Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden, mit dem Saft der Zitrone mischen, damit die Apfelstücke nicht braun werden, Zimt unterrühren und ziehen lassen. Ofen auf 180°C vorheizen.

Butter, Zucker, Mehl und Salz zu einem Streuselteig verarbeiten.

230 ml Gläser mit ¾ Apfel und ¼ Streusel befüllen bis knapp unter den Rand. Bei 180° für 20 Minuten backen.

Tipp: Zum Einkochen müssen die Gläser komplett ausgekühlt sein. Einkochen bei 100°C für 30 Minuten.





Applicate few

von Renate Schmidhuber

Zutaten:

150 g Butter, 150 g Zucker, 1 Vanillezucker, 1 Prise Salz, 3 Eier, 150 g Mehl, 1/2 TL Backpulver; Belag: 500 g Äpfel

So geht's:

Butter, Zucker, Vanille und Salz verrühren, nach und nach Eier hinzufügen und schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren.

500 g Äpfel schälen, spalten und blättrig schneiden.

5 Gläser à ¼ Liter zur Hälfte mit Teig füllen und mit Apfelspalten belegen. Apfel leicht in den Teig drücken.

Die Gläser auf den Rost stellen und bei 180° ca. 30 Minuten backen.





Apfelkuchen gedeckt

von Rosa Dambauer

Zutaten:

50 dag Mehl, 1 Pkg. Backpulver, 18 dag Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 2 Eier, 25 dag Butter; Belag: 5-6 Äpfel, etwas Zimt, Zitronensaft, Vanillezucker

So geht's:

Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Eier und Butter einen Mürbteig zubereiten. Die Hälfte der Masse ausrollen und auf ein Blech geben.

Die blättrig geschnittenen Äpfel auf den Teig verteilen und etwas Zimt, Zitronensaft und Vanillezucker darüber geben.

Die andere Hälfte zu einem Gitter verwandeln und über die Apfelmasse legen.

Nun den Kuchen für ca. 30 Min. bei 180°C backen und nach Wunsch mit Staubzucker oder anderem dekorieren.





Apteuolkornkuchen

von Susanne Dürnberger

@genusszeit.susanne

Zutaten:

90 g Vollrohrzucker, 40 g ungesüßtes Apfelmus, 5 Eier, 100 g Butter, 180 g Weizenvollkornmehl, 1 TL Backpulver, 3-4 Äpfel, Zimt, Kardamon, 40 g grob gehackte Walnüsse

So geht's:

Backrohr auf 180 Grad vorheizen, Schnee schlagen, Dotter und Butter schaumig schlagen Mehl, Backpulver, Zimt, Kardamon miteinander vermengen und abwechselnd mit dem Eischnee unterheben.

Zum Schluss die gehackten Nüsse unterheben. Eine Hälfte des Teiges in eine Springform füllen, die blättrig geschnittenen Äpfel darauf verteilen und mit dem Rest des Teiges bedecken.

Für die Dekoration ein paar Apfelspalten und Walnüsse zurückbehalten. Für ca. 40 min bei 180 Grad in den Backofen und anschließend Zeit nehmen zum Genießen!

