

Andrea Natschke-Hofmann

Köstlich backen mit Äpfeln

Rezepte für Kuchen,
Gebäck und mehr



Jan Thorbecke Verlag

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten

© 2019 Jan Thorbecke Verlag

Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern

www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Druck: PNB Print Ltd, Silakrogs

Hergestellt in Lettland

ISBN 978-3-7995-1413-2

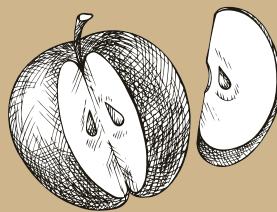
Inhalt

Was gibt es Schöneres ...	7
Tipps aus meiner Küche	8
Meine liebsten Apfelsorten	11

Die Rezepte

Aus Omas Rezeptsammlung	13
Kleine Köstlichkeiten auf die Hand	37
Seelenwärmer	61
Liebliche von meinem Kaffeetisch	83
Leckereien aus dem Glas	111

Mein Dank geht an ...	133
Register	134
Über die Autorin	136





Was gibt es Schöneres ...

... als den Duft eines frisch gebackenen Apfelkuchens, der durch das Haus zieht? Für mich ist das der Inbegriff des Wohlfühlens, kuscheliger Nachmittage auf dem Sofa und wundervoller Kindheitserinnerungen! //

Ich glaube, die Anzahl der Äpfel, die ich in meinem Leben für Kuchen, Törtchen & Co. geschält habe, geht in die Tausende. Als Kind war es nämlich mein To-Do am Freitagnachmittag, für die samstäglichen Blechkuchen in der Bäckerei meiner Eltern kiloweise Äpfel zu schälen, zu entkernen und in Spalten zu schneiden. Offen gesagt, war ich zu diesem Zeitpunkt kein allzu großer Apfelfan ...

Das hat sich mittlerweile sehr geändert, wie man auch unschwer am Namen meines Blogs ZimtkeksundApfeltarte.com erkennen kann. //

Äpfel sind nicht nur pur ein gesunder Snack für zwischendurch, sie bieten auch unzählige Möglichkeiten zur Verwendung in der Küche. Meine liebsten süßen Varianten habe ich für dieses Buch ausgesucht, dafür in Omas und Papas Rezeptbüchern gestöbert und natürlich auch ein paar „moderne“ Interpretationen aufgeschrieben. Diese Zusammenstellung erhebt keinesfalls den Anspruch auf Vollständigkeit – sie ist ausschließlich meinen Lieblingen gewidmet und soll ein wenig die Vielseitigkeit des Apfels zeigen. //

Ich wünsche ganz viel Freude und Genuss mit meinem Herzensprojekt und mindestens so viel Spaß beim Nachbacken wie ich ihn beim Backen, Fotografieren und Vernaschen der leckeren Ergebnisse mit meiner Familie hatte! //

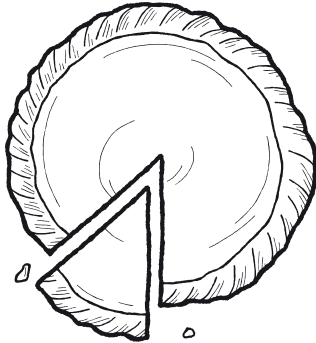
Herzlichst
Andrea Natschke-Hofmann





Apfel-Schmand-Kuchen

Diesen Apfelkuchen gab es bei uns eine Zeitlang nahezu jedes Wochenende zum Sonntagskaffee, weil ich ihn so sehr mochte und auch immer noch mag!



Für eine Springform
mit 24 cm Durchmesser

Zutaten

200 g Mehl
75 g Puderzucker
75 g Butter
1 Prise Salz
1 Ei
750 g kleine Äpfel
Saft einer Zitrone
400 g Schmand
250 g Magerquark
100 ml Sahne
1 EL Vanille-Extrakt
4 Eier
40 g Stärkemehl
100 g Zucker
1 TL Zitronenabrieb

Zubereitung

Das Mehl, den Puderzucker, die Butter und 1 Prise Salz mit den Knetbacken des Handrührers krümelig kneten, zuletzt das Ei kurz unterkneten. Zu einer Kugel formen, einwickeln und für 30 Minuten kalt stellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in einer gefetteten Springform verteilen. Dabei einen Rand hochziehen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen und die Form nochmals kalt stellen. // Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und die Viertel auf der runden Seite mehrfach einschneiden. Sofort in einer Schüssel mit dem Zitronensaft mischen. // Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. // Den Schmand, den Magerquark, die Sahne und den Vanille-Extrakt miteinander verrühren. Die Eier nach und nach unterschlagen, die Stärke, den Zucker und den Zitronenabrieb mit einrühren. // Die Schmandmasse auf dem Mürbteigboden verteilen. Die Äpfel daraufsetzen, ein wenig in die Masse drücken und in den vorgeheizten Backofen stellen. Für 70–75 Minuten backen, eventuell abdecken, sodass der Kuchen nicht zu braun wird. // In der Form auskühlen lassen – am besten über Nacht – und dann vorsichtig herauslösen. //

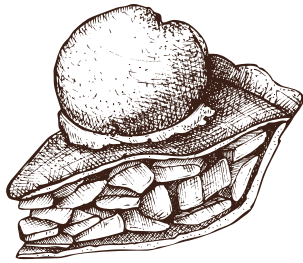
Tipp

Wer mag, kann in die Schmandmasse noch eine Handvoll Rosinen oder gehackte Mandeln geben.



Wiener Apfel-Strudel

Diesen Klassiker serviere ich besonders gerne als Dessert, weil er sich wunderbar vorbereiten lässt und einfach allen schmeckt!



Für einen Strudel

Teig

- 200 g Mehl
- 3 EL Öl + etwas zum Bepinseln
- 80 g lauwarmes Wasser
- 1 Prise Salz

Füllung

- 50 g Rosinen (nach Belieben)
- 2 EL Rum
- 1 kg Äpfel (geschält und entkernt)
- 4 EL Zitronensaft
- 100 g Butter
- 100 g Semmelbrösel
- 75 g gehackte Walnüsse
- 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- ½ TL Abrieb einer Bio-Zitrone
- 80 g Zucker

Außerdem

- 50 g flüssige Butter zum Bestreichen
- Puderzucker

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig mit den Knethaken der Küchenmaschine zusammenkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig zu einer Kugel formen, ein wenig mit Öl bepinseln und in Folie gewickelt für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. //

Die Rosinen in Rum einlegen. Die Äpfel in dünne Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft mischen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Semmelbrösel und die gehackten Walnüsse zugeben und bei milder Hitze zart bräunen lassen. Mit den Rosinen zu den Apfelstücken geben und alles vermischen. Vanillezucker, Zimt, Zitronenabrieb und Zucker zufügen. Abschmecken. //

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. //

Für den Strudelteig ein großes Handtuch oder Tischtuch ausbreiten und gut bemehlen. Den Teig darauf mit dem Nudelholz ausrollen, dann vorsichtig mit gut bemehlten Händen ziehen. Das geht ganz einfach, wenn man mit beiden Handrücken unter den Teig geht und abwechselnd mit der linken und der rechten Hand nach außen zieht. So lange ausziehen, bis man eine Zeitung durch den Teig lesen kann, etwa auf 60 × 70 cm. Den Teig nun mit der flüssigen Butter bestreichen und die Apfelmasse im ersten Drittel verteilen. Den Strudel mit Hilfe des Tuches einrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit flüssiger Butter bestreichen und für ca. 35–40 Minuten goldbraun backen. //

Kurz auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und warm mit Sahne, Vanilleeis oder Vanillesauce servieren. //

Register



A

Apfelballen oder Apfel-Berliner 52
Apfel-Birnen-Chutney 125
Apfel-Brot 15
Apfel-Brownies 48
Apfel-Butterkuchen 20
Apfel-Cantuccini-Crumble 129
Apfel-Chai-Scones 47
Apfel-Clafoutis 67
Apfelgelee 114
Apfel-Handpies 44
Apfel-Heferollen mit Frischkäse-Frosting 81
Apfelkompott mit Ingwer 121
Apfelkuchen im Glas mit Calvados 130
Apfelkuchen mit Cheesecake-Kern 95
Apfelkuchen vom Blech mit Marzipan-
Streuseln 29
Apfelküchlein 16
Apfelküchlein mit Walnüssen und Orange 55
Apfelmuskuchen mit Mandeln 86
Apfel-Pekan-Galette 89
Apfel-Pekan-Gugelchen 51
Apfelrosen-Muffins 56
Apfel-Schmand-Kuchen 25
Apfeltarte mit Zimt-Streuseln 85
Apfel-Tartelettes 38
Apfel-Tiramisu 126
Apfel-Walnuss-Muffins 41
Apfelwein-Torte 30
Apfel-Zimt-Zupfbrot 90

B

Belgische Waffeln mit Apfel-Ingwer-
Kompott 77
Bircher Müsli 63
Bratapfel-Cookies 59
Bratapfelkuchen 34
Bratapfel-Likör 122
Bratapfel-Marmelade 117



D

Dutch-Baby mit Äpfeln 70

F

Französische Apfeltarte 99



G

Gedrehter Hefekranz mit Äpfeln und
Walnüssen 96
Gefüllte Bratäpfel 78
Gewürzter Apple Pie 103

K



Kaiserschmarrn mit Äpfeln und Walnüssen 74
Karamell-Apfel-Törtchen 108
Karamellisiertes Ofen-Apfelmus 118

M

Mohn-Apfel-Schnitten mit Streuseln 104

N

New York Cheesecake mit Karamelläpfeln 107

O

Ofenschlupfer mit Äpfeln 73

S

Saftiger Schoko-Apfelkuchen 19



V

Versunkener Apfelkuchen 26

W

Wiener Apfel-Strudel 33
Würziger Apfel-Nuss-Streusel-Kuchen 100



Z

Zimt-Pancakes mit karamellisierten Äpfeln 64

