

Apfelkuchen mit Streusel vom Blech



Zutaten

6 Elstar Äpfel
300 g Mehl
200 g Margarine oder
Butter
100 g Zucker
1 Ei,
1 Pck. Vanillinzucker
350 g Apfelmus

Für die Streusel:

200 g Margarine oder
Butter
275 g Mehl
125 g Zucker,
1 TL Zimt
1 Prise Salz

Zubereitung

Mehl, Fett, Zucker, Ei und Vanillezucker zu einem Teig verarbeiten und auf ein Blech verteilen. Danach die Äpfel schälen, in Stücke schneiden und mit dem Apfelmus in einer Schüssel vermischen und die Masse auf den Teig geben.

Zu den Streuseln: Das Fett im Topf schmelzen, vom Herd nehmen, die restlichen Zutaten vermischen und dazugeben. Diese Masse kurz abkühlen lassen, draus Streusel erzeugen und über den Kuchen geben.

Den Kuchen auf der mittleren Schiene bei ca. 175 Grad Heißluft ca. 45 Min. backen.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!

Süßer Flammkuchen



Zutaten

Für den Teig:

300 g Mehl
125 ml Mineralwasser
4 EL Öl
1 Prise Salz

Für den Belag:

1 Becher Schmand
50 ml Milch
2 Äpfel
80 g Zucker-Zimt-Mischung
50 g Mandelblättchen
etwas Zitronensaft

Zubereitung

Der Teig wird aus dem Mehl, Öl, Wasser und Salz zu einem glatten, nicht klebenden Teig verarbeitet. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt in den Kühlschrank legen. Den Schmand mit der Milch verrühren und ebenfalls in den Kühlschrank stellen. Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Etwas Zitronensaft über die Scheiben geben und kühl stellen.

Zum Belegen den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf die Größe des Backblechs ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Crème auf dem Teig verteilen, darüber die Apfelscheiben geben und mit den Mandelblättchen und der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen. Den Flammkuchen im vorgeheizten Backofen bei 210° C (Ober- und Unterhitze) ca. 10 - 15 min. backen.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!

Apfel-Nuss Muffins



Zutaten

500 g Äpfel
200 g Butter
250 g Zucker
4 Eier
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
2 TL Zimt
100 g gehackte Walnüsse
Puderzucker zum Verzieren

Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Die Butter mit Zucker und Eiern schaumig rühren. Dann das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren. Zimt dazugeben und anschließend die Apfelstückchen und Walnüsse unterheben.

Den Teig in Muffinförmchen füllen und bei 180° Grad ca. 15 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreichen.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!

Zwetschkuchen mit Mandeln

Zutaten

Für 6 Portionen

600 g Zwetschgen
100 g Mehl
1 Tl Backpulver
50 g gemahlene Mandeln
50 g weiche Butter
50 g Zucker
Salz
2 Eier (Kl. M)
1 Pk. Vanillezucker
2 El Mandelblättchen

Zubereitung

Zwetschgen halbieren und entsteinen. Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln mischen. Butter, Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers 8 Min. schaumig schlagen. Die Eier nacheinander zugeben und jeweils 1/2 Min. unterrühren. Mehlmischung zugeben und kurz unterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform (ø 24 cm) streichen und dicht an dicht mit den Zwetschgen belegen. Mit Vanillezucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) auf der mittleren Schiene 35 Min. backen. Nach 25 Min. mit den Mandelblättchen bestreuen. Den Kuchen erst 10 Min. in der Springform, dann herausgelöst auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Dazu passt Schlagsahne.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!

Quarkauflauf mit Zwetschgen

Zutaten

Für 2 Portionen

200 g Zwetschgen
2 Eier (Kl. M)
50 g weiche Butter
60 g Puderzucker
2 Tl abgeriebene Bio-
Zitronenschale
250 g Magerquark
3 El Hartweizengrieß

Zubereitung

Zwetschgen waschen, abtropfen lassen, halbieren und entsteinen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Butter, 50 g Puderzucker und Zitronenschale in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren. Eigelbe nacheinander unterrühren. Quark und Grieß unterrühren. Eischnee in 2 Portionen mit einem Teigschaber unterheben. Masse in eine gefettete Auflaufform (15 x 15 cm) füllen und mit den Zwetschgen belegen. Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene ca. 40-45 Min. backen. Mit 1 El Puderzucker bestäubt servieren.