

MARIANNE ZUNNER

APFELKUCHEN

Goldstücke aus dem Ofen

KÜCHENRATGEBER



G|U



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100 %ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Sie erhalten von uns kostenlos einen Ratgeber zum gleichen oder ähnlichen Thema. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

Umschlagklappe vorne:
Lieblinge zum Backen

- 4 Knackige Grüße aus dem Paradies
- 6 Rührteig
- 7 Mürbeteig
- 64 Von der schnellen Truppe

Umschlagklappe hinten:
Ziemlich beste Freunde
Kleine Werkzeugkiste

8 WAHRE KLASSIKER

- 10 Apfel-Streusel-Datschi
- 12 »Versunkener« Apfel-Mandelkuchen
- 13 Apfelmus-Krümelkuchen
- 14 Südtiroler Apfelstrudel
- 16 Gedeckter Apfelkuchen
- 18 »Torta di mele« mit Pinienkernen
- 19 Tarte tatin

20 ECHE ENTDECKUNGEN

- 22 Apfel-Käsekuchen mit Mohnstreuseln
- 24 Apple Carrot Cake
- 25 Apfel-Schoko-Schnitten
- 26 Apfelstrudel 1001 Nacht
- 28 Linzer Apfeltarte
- 30 Knuspriger Becherkuchen
- 31 Apfel-Krokant-Kranz mit Cranberrys
- 32 Apple-Cheesecake mit Rosmarin

34 GELIEBTE FAMILIENSCHÄTZE

- 36 Französische Apfeltarte
- 38 Apfel-Grießkuchen mit Pistazien
- 39 Muttis gestürzter Apfelkuchen
- 40 Omas Apfelmucheln
- 42 Apfel-Schmandkuchen
- 44 Äpfeltarta mit Himbeeren
- 46 Spanischer Apfelkuchen
- 47 Apfel-Nuss-Brot

48 KLEINE VERFÜHRER

- 50 Apfel-Shortbread mit Ingwersahne
- 52 Apfel-Macadamia-Brownies
- 53 Apfel-Amarettini-Törtchen
- 54 Apfelschnecken mit Walnüssen

- 56 Apfelmus-Cupcakes mit Toffee-Top
- 58 Apfel-Streusel-Muffins
- 59 Weihnachts-Apple-Pies

- 60 Register
- 62 Impressum





ECHTE ENTDECKUNGEN

Äpfel passen wirklich zu (fast) allem. Deshalb lassen sich damit auch die schönsten Experimente machen. Warum also nicht mal eine Portion Apfelmus im Käsekuchen verstecken, den beliebten Becherkuchen mit Apfelstückchen aufpeppen oder Äpfel mit Rosmarin aromatisieren? Alles geht. Entdecken Sie neue Möglichkeiten!

APFEL-SCHMANDKUCHEN

Meine Freundin Regina singt im Chor und verwöhnt ihre Mitsängerinnen gerne mit Selbstgebackenem. Wie alles von ihr ist auch dieser Apfelkuchen zum Jubeln gut!

200 g Mehl
75 g Zucker
gemahlene Vanille
100 g kalte Butter

Für den Belag:

1,2 kg Äpfel (z. B. Elstar)
2 EL Butter
250 g Schmand
1 Ei
75 g Zucker
½ TL gemahlene Vanille

Eine Wucht mit Frucht

Für 1 Springform oder Tarte-
form mit Hebeboden von
28 cm Ø (12 Stücke) |
45 Min. Zubereitung |
2 Std. 15 Min. Kühlen |
1 Std. Backen
Pro Stück ca. 270 kcal,
3 g EW, 14 g F, 32 g KH

1 Mehl, Zucker und 1 gute Prise Vanille in einer Schüssel mischen. Die Butter in Stücken dazugeben, mit den Fingern zu Bröseln verreiben. 2 EL kaltes Wasser darüberträufeln und alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Zur Kugel formen, etwas flacher drücken und ca. 2 Std. stellen.

2 Inzwischen für den Belag Äpfel schälen, achtern und entkernen (z. B. mit einem Apfelteiler). Die Achtel längs in 1–2 cm dicke Scheiben schneiden (Bild 1). Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Äpfel darin bei schwacher Hitze 10–20 Min. (je nach Sorte) zugedeckt dünsten, bis sie beginnen zu zerfallen, aber noch etwas Biss haben (Bild 2). Zwischendurch die Pfanne rütteln, damit die Äpfel gleichmäßig garen. Abkühlen lassen.

3 Den Teig zwischen zwei großen Gefrierbeuteln (10 l) etwas größer als die Form ausrollen. Obere Folie abziehen, Teigplatte in die Form stürzen und die zweite Folie abziehen. Teig am Boden andrücken und einen kleinen Rand hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Nochmals ca. 15 Min. kalt stellen. Den Backofen auf 180° vorheizen.

4 Schmand, Ei, Zucker und gemahlene Vanille verrühren. Das Apfelkompott auf dem Teigboden verteilen und glatt streichen. Den Schmandguss darübergießen (Bild 3) und durch Schwenken der Form gleichmäßig verteilen. Den Kuchen im Ofen (unten) in ca. 1 Std. hellbraun backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Den Rand lösen und den Kuchen ganz auskühlen lassen.



APFEL-SHORTBREAD MIT INGWERSAHNE

Diese sahnig-mürbe Köstlichkeit serviere ich schon mal als Dessert. Aber auch zu Kaffee oder einem Gläschen Sherry am Nachmittag ist sie nicht zu verachten.

150 g sehr weiche Butter
150 g feinsten Zucker
Salz
150 g Mehl
75 g Reismehl (aus dem Bio- oder Asienladen)
4 Äpfel (ca. 700 g, z. B. Kanzi)
50 ml Cream Sherry
(ersatzweise Apfelsaft)
300 g Sahne
1 TL Vanillezucker
30 g glasierte Ingwerspitzen

Dream-Team

Für 8 Stück |
35 Min. Zubereitung |
30 Min. Backen
Pro Stück ca. 480 kcal,
4 g EW, 28 g F, 51 g KH

1 Den Backofen auf 170° vorheizen. Die Butter mit 75 g Zucker und 1 guten Prise Salz cremig rühren. Das Mehl mit dem Reismehl mischen und daraufsieben. Alle Zutaten mit den Fingern zu Bröseln verreiben, dann rasch zu einem glatten Teig verkneten. Auf dem mit Backpapier belegten Backblech mit den Händen zu einer Teigplatte von ca. 18 × 40 cm drücken. Mit der Teigrolle ohne Druck darüberrollen, damit die Platte eben wird. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) in 25–30 Min. hellbraun backen.

2 Inzwischen die Äpfel schälen, achteeln und das Kerngehäuse entfernen (z. B. mit einem Apfelteiler). Die Achtel nochmals längs halbieren. Restlichen Zucker in einem Topf schmelzen und goldbraun karamellisieren lassen. Die Apfelscheiben hinzufügen, mit dem Sherry ablöschen und 3–5 Min. zugedeckt dünsten. In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

3 Das Shortbread aus dem Ofen nehmen, sofort acht Kreise (7–8 cm Ø) aus dem noch weichen Teig ausstechen, aber nicht herauslösen. Die Teigplatte samt Backpapier vorsichtig auf ein Ofengitter ziehen und auskühlen lassen.

4 Kurz vor dem Servieren die Shortbread-Kreise vorsichtig aus der Platte lösen und auf Teller setzen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Den Ingwer fein hacken und unterheben. Die Äpfel bis auf acht Spalten auf die Shortbread-Kreise legen, die Sahne darauf verteilen. Übrige Apfelspalten daraufsetzen und die Shortbread-Reste darüberbröseln. Sofort servieren.





APFEL-STREUSEL-MUFFINS

2 kleine Äpfel (ca. 300 g, z. B. Cox Orange) | 240 g Mehl | 2 gestr. TL Backpulver | Salz | 160 g brauner Zucker | 1 Pck. Vanillezucker | 200 g saure Sahne | 80 g flüssige Butter | 1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale | 2 Eier | 40 g gemahlene Haselnüsse | 40 g zimmerwarme Butter | ¼ TL gemahlener Zimt | 12 Papiermanschetten | Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)

Handlich und fein

Für 1 Muffinblech (12 Stück) | 25 Min. Zubereitung | 25 Min. Backen
Pro Stück ca. 275 kcal, 4 g EW, 15 g F, 31 g KH

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Für den Teig die Äpfel schälen, achteln und das Kerngehäuse entfernen (z. B. mit einem Apfelfeiler). Die Achtel in 1–2 cm große Stücke schneiden.

2 200 g Mehl mit Backpulver und 1 Prise Salz locker mischen. 120 g Zucker mit Vanillezucker, saurer Sahne, Butter, Zitronenschale und Eiern verrühren. Die Mehlmischung rasch unterrühren. Die Apfelstücke mit 20 g gemahlenden Haselnüssen mischen und ebenfalls unterheben.

3 Übriges Mehl, restlichen Zucker und übrige gemahlene Haselnüsse mit der zimmerwarmen Butter und dem Zimt mit den Fingern zu Streuseln verkneten. Die Mulden des Muffinblechs mit Papiermanschetten auslegen. Den Apfelteig einfüllen, den Streuselteig in kleinen Portionen darauf verteilen. Im Ofen (Mitte) 25–30 Min. backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

TIPP

Auch lecker: die Haselnüsse durch Kokosraspel oder gemahlene Pecannüsse ersetzen.



WEIHNACHTS-APPLE-PIES

180 g Mehl | 4 EL brauner Zucker | Salz | 1 Ei-gelb | 130 g weiches Butterschmalz | 80 g getrocknete Apfelfringe | 150 g Apfelfruchtfleisch (z. B. Idared) | 40 g Orangat | 2 EL gehackte Haselnüsse (leicht geröstet) | je 4 EL Zitronen- und Orangensaft | 1 gestr. TL Lebkuchengewürz | fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone | Fett für die Form | Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)

Very british

Für 8 Stück | 45 Min. Zubereitung | 1 Std. Kühlen | 35 Min. Backen | 30 Min. Abkühlen
Pro Stück ca. 320 kcal, 3 g EW, 18 g F, 35 g KH

1 Aus Mehl, 2 EL Zucker, 1 Prise Salz, dem Eigelb und 80 g Butterschmalz rasch einen Mürbeteig herstellen (siehe S. 7), zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. kalt stellen.

2 Übriges Schmalz zerlassen. Apfelfringe und Äpfel fein würfeln, Orangat fein hacken, alles zum Schmalz geben. Restlichen Zucker, Haselnüsse, Zitrus-säfte, Lebkuchengewürz und Zitronenschale unterrühren. Aufkochen, ca. 10 Min. bei schwacher Hitze zugedeckt dünsten. Abkühlen lassen. Den Backofen auf 170° vorheizen.

3 Acht Mulden eines 12er-Muffinblechs einfetten. Teig zu einem ca. 30 x 40 cm großen Rechteck ausrollen. Acht Kreise (9 cm Ø) ausstechen, in die Mulden legen, an Rand und Boden andrücken. Die Füllung darin verteilen, etwas andrücken.

4 Teigreste zusammenkneten, ausrollen und acht Sterne (6 cm Ø) ausstechen. Auf die Pies legen, etwas andrücken. Im Ofen (Mitte) 30–35 Min. backen. 30 Min. in der Form abkühlen lassen, herauslösen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.



WILLKOMMEN IM KUCHENPARADIES

Ein alter Bekannter schmeißt sich neu in Schale: Der Apfelkuchen war schon in Omas Backstube ein Star und ist auch heute der ungeschlagene Liebling auf dem Kuchenbüfett! Kein Wunder: Vom Klassiker bis zur fruchtig-frischen Neuentdeckung haben alle Varianten des Alltime-Favoriten absolutes Suchtpotenzial.

Gelingt garantiert: Jedes Rezept von GU dreifach geprüft

So einfach geht's: Alle wichtigen Handgriffe in Step-Fotos

Immer goldrichtig: Rezepte von klassisch und edel bis trendig



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-4432-4



9 783833 844324



€ 8,99 [D]
€ 9,30 [A]

www.gu.de

GU