

Apfelkuchen

Zutaten:

- 4-5 Äpfel
- 4 Eier
- 300 g Mehl (oder Vollkornmehl)
- 250 g Zucker (oder 200 g Zucker und 1. Pck. Vanillinzucker)
- 150 g Butter (oder 200 ml Öl anstatt Butter)
- 100 ml Milch
- 2-3 Tl Backpulver
- 1/2 Zitrone (Saft)
- Zimt, Puderzucker oder Mandeln zum Bestreuen

Zubereitung:

Dieses Rezept für einen leckeren Apfelkuchen ist kinderleicht und geht blitzschnell:

Als erstes müssen Butter und Milch in einem Topf erhitzt werden. Anschließend werden die Eier schaumig geschlagen und mit dem Zucker verrührt. Sobald Butter und Milch kochen, kann beides zu der Masse aus Ei und Zucker gegeben und verrührt werden. Anschließend werden auch das Mehl und das Backpulver sowie der Saft einer halben Zitrone untergerührt.

Der Teig kann direkt in eine gefettete Springform oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gefüllt werden. Zum Schluss müssen nur noch die Äpfel gewaschen, in Scheiben geschnitten und auf dem Teig verteilt werden.

Die Backzeit beträgt etwa 30 bis 40 Minuten bei 180 bis 200 °C. Wenn der Kuchen erkaltet ist kann er nach Belieben mit Zimt, Puderzucker oder Mandeln bestreut werden.

Bratäpfel

Zutaten für das Grundrezept und die Vanillesauce:

- 4 Äpfel
- 2 El Zucker
- 1/2 l Milch
- 1 Pck Vanillesaucenpulver
- Butter und Zimt (optional)

Zutaten für die Füllung (ohne Marzipan):

- 50 g Mandeln
- 50 g Rosinen
- 4 Tl Honig oder Marmelade (z.B. Aprikose, Kürbis)

Zutaten für die Füllung (mit Marzipan):

- 3-4 Walnusskerne oder Haselnusskerne
- 8 g Mandeln
- 75 g Marzipan
- 1 Eiweiß

Zubereitung:

Bratäpfel schmecken nicht nur zur Weihnachtszeit. Dieses einfache und schnelle Rezept bietet zwei verschiedene Varianten für die Füllung: Einmal mit und einmal ohne Marzipan. Zu Beginn müssen die Äpfel gewaschen, getrocknet und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernt werden. Für die Vanillesauce müssen die Milch und der Zucker aufgekocht werden. Anschließend kann das Päckchen Vanillesaucenpulver dazugegeben werden. Das ganze kurz köcheln lassen und von der heißen Herplatte nehmen.

Für die Füllung ohne Marzipan müssen die Mandeln, die Rosinen und der Honig, beziehungsweise die Marmelade, vermischt und in die Öffnung der Äpfel gefüllt werden. Die Masse kann zuerst mit einem Löffel auf dem Apfel verteilt und dann mit dem Stiel vorsichtig hineingedrückt werden. Wer mag, kann die Äpfel noch mit etwas Butter bestreichen und mit Zimt bestreuen.

Für die Füllung mit Marzipan müssen zunächst die Walnuss- oder Haselnusskerne (nach Belieben auch andere Nusssorten) sowie die Mandeln zerkleinert werden. Anschließend werden die fein gehackten Kerne mit den Mandeln, dem Marzipan und einem Eiweiß vermischt und mit einem Rührgerät gut verrührt. Zum Schluss können die Äpfel gefüllt und in eine gefettete, ofenfeste Auflaufform gesetzt werden.

Die Backzeit beträgt etwa 30 bis 40 Minuten bei 200 °C (Umluft 175 °C). Bei der zweiten Variante mit Marzipan kann die Backzeit auch noch etwas länger dauern. Wenn die Äpfel zu dunkel werden, können sie mit Alufolie abgedeckt werden.

Apfelmus

Zutaten:

1 kg Äpfel
2 El Zucker
100 ml Apfelsaft
50 ml Wasser
Spritzer Zitronensaft
Zimt

Zubereitung:

Apfelmus eignet sich für viele Gerichte als erfrischende Beilage oder als Nachtisch und ist schnell und einfach gemacht:

Zuerst benötigt man einen großen Kochtopf, in dem zwei Esslöffel Zucker, Wasser und etwas Zitronensaft erhitzt werden müssen. Währenddessen können die Äpfel gewaschen, entkernt und in kleine Stücke geschnitten werden. Die Apfelstücke in den Topf geben und bei niedriger Temperatur kräftig umrühren. Je nach gewünschter Konsistenz etwa 100 ml Apfelsaft dazu geben und die Masse kochen lassen, bis die Äpfel weich sind.

Um ein feines Mus zu erhalten, den Topf von der Kochstelle nehmen und die Apfelmasse mit einem Pürierstab pürieren oder mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Zum Schluss kann das Apfelmus mit Zucker und Zimt abgeschmeckt werden. Wer möchte, kann das noch heiße Mus in ein ausgekochttest Glas füllen und dieses sofort mit dem Deckel verschließen. Das Glas anschließend für einen Moment auf den Kopf stellen. So bleibt das Apfelmus lange haltbar.