

Apfelkuchen mit Quarkfüllung



Bilder und Rezept von Aldona Led zur Verfügung gestellt

Zutaten und Zubereitung

Teig :

100 g Butter

100 g Zucker

1 Pk Vanillzucker

1 Ei

250 g Mehl

1 Tl Backpulver

Mit dem K Haken oder dem Multi zu einem Mürbeteig verkneten und in eine 26erForm auslegen , Rand etwas hochziehen .

Käsemasse :

500 g Quark

30 g Zucker

Vanillzucker

2 Eier

2 El Grieß (zum binden) **oder** Speisestärke **oder** 1 pck Puddingpulver

Alles zusammen mit dem Flexi oder dem Schneebesen verrühren und auf dem Teig verteilen

Apfelmasse :

700 g säuerliche Apfel im Multi oder Trommelraffel reiben , 1El Speisestärke zugeben und auf die Quarkmasse verteilen , mit Zimtzucker bestreuen .

Backen 60 min (von Backofen abhängig) 180 Grad o/u Hitze

Und es gibt's mehr Möglichkeiten der Kuchen verfeinern :

□ mit Streusel (dann gleich oben drauf und mitbacken)

□ **oder** nach abkühlen aufgeschlagene Sahne drauf machen und mit Zimt-Zucker bestreuen

□ **Oder**

15 min von Ende der Backzeit Mandel Masse drauf machen :

100 g Butter +100 g Zucker karamellisieren, 100 g Mandel dazu geben noch kurz karamellisieren und 30 g Sahne zugeben kurz aufkochen .

Auf vorgebackenen Kuchen streichen und noch 15 min backen (bis die Kruste golden wird)

Apfelkuchen mit Zitronen-Ricottacreme

(Rezept von Sylvia Angermann)



Zutaten:

(Hefeteig)

500g Mehl

30g Hefe

1/4 L Milch

60g zerlassene Butter

2 Eier

50g Zucker

1/2 TL Salz

(Ricottacreme)

125g Zucker

Zitronenschale

500g Ricotta

1 Ei

zusätzlich sechs Äpfel zum Belegen der Cremeschicht

(Streusel)

320g zerlassene Butter

560g Mehl

320g Zucker

Vanillezucker

Zimt

(Glasur)

30g geschmolzene Butter

30ml Milch

Vanillezucker

140g Puderzucker

Zubereitung:

Für den *Hefeteig* die jeweiligen Zutaten mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und eine Stunde gehen lassen. Anschliessend bemehlen und auf einem gefetteten, bemehlten Backblech ausrollen.

Für die *Ricottacreme* die Schale einer halben bis einer Zitrone (ohne das Weiße) mit dem Zucker in der Gewürzmühle mahlen. Zusammen mit den restlichen Zutaten der Creme, mit dem Schneebesen verrühren. Anschliessend auf Teig dem ausstreichen.

Nun sechs Äpfel (geschält, ohne Gehäuse) achteln, die Stücke dann dritteln und den Kuchen belegen (wer möchte gibt noch Rosinen hinzu)).

Die Zutaten für die *Streusel* mit dem K-Haken verrühren und

darüber streuen.

Bei 200°C O/U etwa 30 -35 Minuten backen.

Während dem Backen Butter, Milch und Vanillezucker bei 50 Grad mit dem Flexi verrühren, den Puderzucker unterrühren und die *Glasur* über den heißen Kuchen geben.

Apfel-Zimt-Ballen –

Variationen (auch LC) –

Bekannt aus dem Fernsehen



1. Rezept von Kochmädchen.de und von Claudia Balicki auf Kenwood umgeschrieben/Fotos Claudia Balicki

WARNHINWEIS: Bitte immer schön auf die Apfel-Zimt-Ballen aufpassen, vor allem, wenn andere Familienmitglieder sich im Haus aufhalten oder sich Besuch ankündigt.

Eure Handtasche würdet ihr im Getümmel auch nicht ohne Aufsicht stehen lassen!

1. Rezept (Das Original ☐)

Zutaten:

200 g Magerquark (Alternativ Joghurt)
100 ml Rapsöl (Alternativ Sonnenblumenöl)
Mark einer Vanilleschote
110 g Zucker (Tipp Claudia: sie reduziert immer auf ca. 80 gr,
siehe auch Tipp am Ende des Rezeptes)
300 g Weizenmehl
10 g Backpulver
3 Äpfel geschält in gröbere Stücke

Zubereitung:

Die feuchten Zutaten mit dem K-Haken gut, aber kurz(!) vermengen, dann die trockenen Zutaten zugeben bis es einen homogenen Teig ergibt. Zum Schluß die Äpfel dazu, ebenfalls mit dem K-Haken.



Neun Ballen mit kalten, feuchten Händen formen (Teig ist klebrig), auf Backpapier im vorgeheizten Ofen auf 180 Grad ca 25 Minuten (Tipp: Alternativ kann man auch einen Eisportionierer verwenden).



Heiß in Zucker/Zimt Mischung wälzen. Ich habe die Ballen in die Schüssel mit Zimt/Zucker reingelegt und immer mit einem Löffel bestreut.

Es geht auch in der Multifry, aber dann 2 Durchgänge. Dafür braucht man den Ofen nicht so lange vorheizen.
Backofenprogramm, Stufe 3, ca 25 Minuten.

Das Ganze hat mit Pflaumen auch gut geschmeckt, aber ich würde dann den Teig bisschen platt machen und die Pflaumen darauf verteilen/stecken und mit Zimt/Zucker vor dem backen bestreuen. Evtl. kann man es auch als Hefeteig versuchen, wenn man Zeit hat.



Tipp: Gegebenenfalls noch Milch dazu geben, damit die Ballen nicht zu trocken werden.

Tipp: Zucker reduzieren und stattdessen ggf. in den Teig Amaretto und Marzipan einarbeiten und mit Mandelblättchen verzieren <3

Tipp: Denn Teig kann man auch im Waffeleisen herausbacken <3



Foto Karin Heytmanek

Tipp Carmen Müller: Ich habe sie vakuiert und eingefroren. Schmecken auch aufgetaut gut. Sie sind dann halt weich. Ich lege sie nach dem Auftauen gerne für 2 Min. In Actifry oder auf den Brötchenaufsatz auf den Toaster. Dann sind sie wieder rösch.

2. Rezept in der Möllerschen LC-Variante als Muffins

Rezepte von Dagmar Möller



6 Muffins

Zutaten und Zubereitung:

70 g Quark 40 %

30 g Rapsöl

1 Ei

kurz verquirlen

1 Apfel klein geschnitten

1 Hand voll Mandelblättchen bereitlegen

1 EL Mandelmehl

1 EL Kokosmehl

1 EL Lupinenmehl

1 Prise Salz

30 g Xylit

1/4 Vanilleschote

1 Msp Guarkernmehl

5 g Backpulver

Trockenen Zutaten erst vermischen und dann mit den Apfelstücken und Mandelblättchen zur Eier-Öl-Quarkmasse geben und untermengen. In 6 vorbereitete Muffinformen geben und fest drücken. Ich habe Silikon verwendet, dann muss nicht gebuttert werden. Sie werden wegen fehlendem Gluten natürlich nicht so kompakt sondern etwas krümeliger... deshalb auch besser in

Formen!

3 EL Xylit mit
1/2 TL Zimt vermengen und bereit halten.

Die Muffinformen in der Multifry 30 Minuten Kuchenprogramm Stufe 3 backen. (Alternativ im vorgeheizten Backofen bei 180-200 Grad etwa 25 Minuten.

Noch warm mit Zimt-Xylitmischung bestreuen. Gleich warm genießen oder auch abkühlen lassen.

3. Rezept in der Sabina-Variante ohne Öl:



Fotos und Anleitung Sabina Werder

Tipp Sabina: Ich habe zusätzlich noch einen Rest gehobelte Mandeln und einen Rest geraspelte weiße Schokolade mit drunter gezogen.

Zutaten:

Ballen-Teig

200 g Magerquark

100 g Butter

Mark einer Vanilleschote

120 g Zucker

330 g Weizenmehl

10 g Backpulver

Drei mittelgroße Äpfel, geschält, entkernt, in grobe (wichtig, dann werden sie schön saftig!) Stücke geschnitten

Zum Wälzen

Zucker-Zimt-Mischung (nach Bedarf angemischt) oder Vanillezucker

Zubereitung:

Den Ofen auf 180° C (Umluft vorheizen).

Butter und Quark in der CCG auf 30°C 5 Minuten erwärmen. Zucker und Vanille zugeben. Mit dem K -Haken 5 Minuten weißschaumig verrühren.

Äpfel entkernen und schälen und mit der Julienne-Scheibe raspeln. Mit etwas Zitronensaft vermischen damit sie nicht braun werden.

Anschließend das Mehl mit dem Backpulver vermengen und mit dem K-Haken kurz unter die Masse kneten. Die Apfelstücke ebenfalls zugeben und kurz unterarbeiten.

Der Teig ist leicht feucht und klebrig, aber das muss so sein. Nun mit dem mittleren Kugelportionierer Ballen formen und diese mit Abstand auf ein Blech setzen.

Für ca. 25 Minuten backen und anschließend noch heiß in der gewünschten Zucker-Mischung wälzen.

Apfel-Walnuss-Muffins



Rezept und Bild von Saskia Renker

Zutaten

Zutaten für 12 Muffins

Muffinblech und Papierförmchen

1 Granatapfel

2 Äpfel

150 g Emmer-Vollkornmehl (Dinkel oder Weizen geht auch)

50 g Haferflocken (frisch geflockt oder gekauft)

50 g gehackte Walnusskerne

2 TL Backpulver, 1 TL Natron

3 EL Apfelmus

100 g brauner Zucker

1 Prise Zimt

1 EL Vanillezucker

75 ml Rapsöl

100 g Joghurt

75 ml Buttermilch

12 Walnuss-Hälften, ggf. Zucker zum karamellisieren

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Mulden des Muffinblechs einfetten bzw. mit Papierförmchen füllen.

Granatapfel um seine Kerne erleichtern (da gibt es verschiedenste Wege, ich schneide immer oben und unten vorsichtig einen Deckel ab und lege mir dann entlang der Fruchthäute 1/8 frei). Einige Kerne zum garnieren beiseitelegen.

Äpfel schälen und mit der Scheibe 3 im Multi raspeln. Hafer mit dem Flocker zu Haferflocken verarbeiten. Walnüsse hacken. Nun das Mehl, Haferflocken, Nüsse, Backpulver und Natron vermengen. Apfelmus, Zucker, Zimt, Vanillezucker und Öl im Kessel mit dem Flexi verrühren. Joghurt und Buttermilch zugeben, unterrühren. Nun die Mehl-Nuss-Mischung dazu geben und verrühren. Apfelraspel und Granatapfelkerne hinzufügen und ebenfalls kurz einrühren.

Die Masse gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen. Die 12 Walnusshälften kann man nun auf die Muffins (jeweils eine) geben und mitbacken. Ich habe sie kurz mit Zucker in der Pfanne karamellisiert und nach dem backen auf die Muffins gesetzt.

Muffins 30 – 35 Minuten backen (Stäbchenprobe). Auskühlen lassen und mit den restlichen Granatapfelkernen garniert servieren.

Apfelstrudel Alt-Wiener- Apfelstrudel



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Margit Fabian

(nach einem Rezept von Karl Schuhmacher)

Zutaten für 4 Personen (als Hauptspeise) bzw. für 10 – 12
Kuchenportionen:

Zutaten:

Für den Teig:

250 g doppelgriffiges Mehl (Wiener Griessler)

2 g Salz

1 EL Öl

125 – 150 ml Wasser

Für die Füllung:

1 kg Äpfel (geschält und entkernt gewogen)

max. 100 g Zucker

60 g eingeweichte Rosinen

60 g Walnusskerne

1 Prise Zimt

75 g Butter

90 g Semmelbrösel

15 g Vanillezucker

10 g Zucker

$\frac{1}{4}$ l Sauerrahm

Zusätzlich: zerlassene Butter zum Bestreichen

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig mit dem Profiknethaken zu einem geschmeidigen Teig kneten (ca. 3 – 4 Minuten). Den Teig zu einer glatten Kugel formen, mit Öl einreiben und in der Schüssel ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vierteln, entkernen. Im Multi mit Scheibe Nr. 5 in Scheiben schneiden, gegen das Anlaufen evtl. mit etwas Zitronensaft beträufeln. Mit Zucker (nach Geschmack, bei süßen Apfelsorten eher weniger), Rosinen, den grob gehackten Nüssen und Zimt vermengen.

Die Semmelbrösel mit dem Vanille-Zucker und dem Zucker in der zerlassenen Butter anrösten, abkühlen lassen.



Ein Tuch dünn mit Mehl bestäuben. Den Teig von der Mitte aus über den Handrücken so dünn und groß wie möglich ausziehen/dehnen. Den verbleibenden dicken Rand abschneiden. Den Strudelteig vorsichtig mit zerlassener Butter einpinseln und mithilfe des Tuches auf eine Größe von etwa 65 x 65 cm einschlagen. Nochmals mit Butter einpinseln. An einer Seite die gerösteten Semmelbrösel bis etwa zur Hälfte des Teiges verteilen, darauf die Äpfel häufeln. Den Sauerrahm darauf verstreichen. Durch Anheben des Tuches den Strudel aufrollen, dabei etwa ab der Hälfte die Seiten einschlagen, dann den Strudel ganz aufwickeln. Vorsichtig auf das Backblech heben.

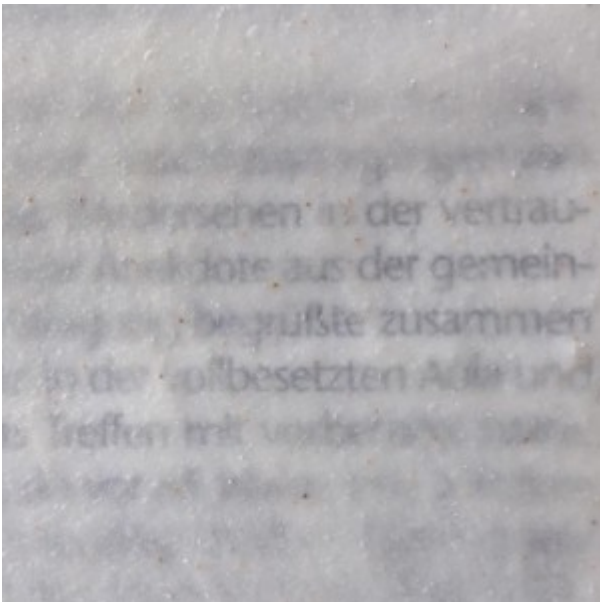


Bei 200 Grad O/U, 2. Schiene von unten, 1 Stunde backen, dabei den Strudel mehrmals mit zerlassener Butter bepinseln.



P.S.

Strudelteig muss so dünn sein, dass man eine Zeitung, die man darunter legt, lesen kann ☐



Apfel-Karamell-Marmelade mit Fleur de Sel



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

1 kg Äpfel, geschält und entkernt

Limettensaft von einer Limette

1/8 l naturtrüber Apfelsaft

200 g Rohrzucker

500 g Gelierzucker, 2:1

1 schwach gehäufter TL Fleur de Sel

Zubereitung:

Äpfel klein schneiden (Multizerkleinerer) und mit Limettensaft mischen.



Zucker und etwas vom Apfelsaft in den Kessel geben und 4 Minuten 140 Grad, Intervallstufe 1, karamellisieren lassen.



Den Rest des Saftes dazu geben und mit Flexi verrühren.



Die Äpfel aus dem Multizerkleinerer in den Topf geben und alles 10 Min bei 100 Grad köcheln lassen. Gelierzucker dazu geben und nochmal 3 Minuten köcheln lassen.



Das Salz kurz vor Ende unterrühren.

Noch heiß in saubere Gläser abfüllen und verschliessen 😊

Das Salz kurz vor Ende unterrühren.

Noch heiß in saubere Gläser abfüllen und verschliessen 😊

Apfelkuchen für Kalorienbewusste



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Sonja Weber

bei 16 Stück nur 85 kcal pro Stück

Zutaten:

ca. 10 Äpfel (938 gr. in meinem Fall)

4 Eier

120 Xucker light

100 ml Milch

140 gr.Dinkelvollkornmehl

Zubereitung:

10 Äpfel (938g waren es bei mir) schälen und mit dem Multi in Scheiben schneiden.

4 Eier, 120g Xucker light mit dem Ballonschneebeisen schaumig schlagen. 100ml Milch unterrühren. Zum Schluss 140g Dinkelvollkornmehl unterheben (Spachtel oder Unterhebrührelement).

Die Apfelscheiben unterheben. In eine 30cm Tortenform füllen und bei 175 Grad O/U 1 Stunde backen. In der Form auskühlen lassen.



Scheiterhaufen Ofenschlupfer



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

5 altbackene Semmel (Brioche Milchbrot)

3 Eier

1/8 l Milch

50 g flüssige Butter

1 EL Vanillezucker

30 g Rosinen (oder Cranberrys)

Butter zum Ausstreichen der Form

½ kg Äpfel (geschält und dünn geschnitten, z. B. mit Multizerkleinerer, Trommelraffel oder Schnitzelwerk)

40 g Zucker

1 TL Zimt

1 EL Rum

40 g Mandelsplitter

alles zusammen mischen

Schneehaube

3 Eiweiß

100g Zucker

Zubereitung:

Äpfel (geschält und dünn geschnitten, z. B. mit Multizerkleinerer, Trommelraffel oder Schnitzelwerk), Zucker, Zimt, Rum, Mandelsplitter, zusammen mischen.

Semmel in Scheiben schneiden.

Eier mit Milch, geschmolzener Butter, Zucker und Vanillezucker

zusammen rühren (zum Beispiel in CC mit K-Haken und etwas Temperatur, damit die Butter geschmolzen wird).

Über die Semmel gießen und Rosinen drüber verteilen.
30 Minuten ziehen lassen und ab und an wenden.

Hälfte der Semmelmasse in eine gebutterte Form geben, darauf die Apfelmasse verteilen, dann den Rest der Semmelmasse geben.



Bei 200 Grad 25 Minuten mit Folie abgedeckt backen und dann nochmal 15 Minuten ohne.



Aus Eiweiß und Zucker mit Ballonschneebeisen die Schneehaube herstellen.

Dann die Schneehaube drauf verteilen und nochmal 8 Minuten überbacken.



Apfelkuchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

Teig:

400 g Mehl, glatt

200 g Zucker

1 Vanillezucker

200 g Butter

2 Eier

Füllung:

1 kg Äpfel

Zitronensaft
4 EL Weisswein
1 EL Zucker
1/2 Pk Vanillepuddingpulver
1 EL Butter

Zubereitung:

Für die Füllung die Äpfel schälen (Tipp Ingrid Schmunk: geht auch ohne Schalen) in kleine Würferl schneiden (wäre auch mit mit Würfelschneider möglich) und mit dem Zitronensaft beträufeln.

Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Äpfel dazugeben. Mit dem Wein oder Apfelsaft übergiessen und unter ständigem Rühren 3-4 Minuten dünsten lassen. Etwas überkühlen lassen (wer mag macht das im Kessel der Kenwood zusammen mit Kochröhrelement und Temperatur ca. 115 Grad, Rührintervall 3, Zeiteinstellung 4 Minuten).



Den Pudding zu den Äpfeln geben und verrühren. Das ganze überkühlen lassen.

Die Zutaten für den Teig zu einem Streuselteig kneten (K-Haken)

Für die Streusel halben Teig zurück behalten.

Nun den Teig in eine gefettete und gebröselte Springform drücken. Auch einen Rand aus dem Teig formen. Die Apfelmasse einfüllen.



Die Streusel oben auf die Apfelmasse drauf geben und verteilen ich hab sie vom Teig abgezupft wie beim Zupfkuchen und auf der Füllung verteilt.



Bei 170 Grad Heissluft 60 Minuten backen.

Ausgezogener Apfelstrudel nach Plachutta Art



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Ausgezogener Apfelstrudel nach Plachutta Art. Er schmeckt wie bei meiner Oma, ich schwöre.

Zutaten:

Strudelteig:

200 g glattes Mehl

1 TL Öl

1/8 l lauwarmes Wasser

1 Prise Salz

Zerlassene Butter zum Bestreichen des Teiges

Butterbrösel:

80 g Butter

120 g Brösel

Fülle:

1 kg Äpfel

100 g Kristallzucker

Vanillemark oder Essenz

1 KL Zimt

50 g Rosinen

2 EL Rum

1/2 Zitrone den Saft

50 g Butter

Zubereitung:

Strudelteig:

200 g glattes Mehl

1 TL Öl

1/8 l lauwarmes Wasser

1 Prise Salz

Alles zu einem glatten Teig mit dem Knethaken verarbeiten. Klarsichtfolie mit Öl einpinseln und den Teig darin einwickeln und 30 Minuten rasten lassen.



Zerlassene Butter zum Bestreichen des Teiges

Butterbrösel:

80 g Butter

120 g Brösel

Zu Butterbrösel rösten und auskühlen lassen

Fülle:

1 kg Äpfel schälen, Kerngehäuse raus und blättrig schneiden
(Multizerkleinerer)

100 g Kristallzucker dazu

Vanillemark oder Essenz

1 KL Zimt,

50 g Rosinen

2 EL Rum

½ Zitrone den Saft



50 g Butter zerlassen

Dann den Teig leicht ausrollen und auf einem bemehlten Tischtuch papierdünn ausziehen. Am besten geht das über dem bemehlten Handrücken, der Teig ist schön elastisch. Am besten ohne Ringe und mit den Fingernägeln aufpassen damit der Teig nicht einreißt.



Mit flüssiger Butter einpinseln und dann die Butterbrösel drauf verteilen.

Apfelzimt-zuckergemisch großzügig drauf verteilen, Ränder freilassen.



Die Ränder einklappen und dann mit dem Tischtuch zu Hilfe genommen zusammenrollen und auf ein Backblech rollen mit Backpapier zu Hilfe genommen.



Backofen vorheizen auf 200 Grad Umluft , 40 Minuten backen.



Warm, lauwarm oder kalt schmecken lassen. Mit Vanillesauce, Eis oder Schlagobers.

Bei uns in Österreich gibt's den auch mal als Hauptgang mittags, meine Oma hat immer eine Suppe vorher gereicht.