

# Apfel-Joghurt Kuchen ??

Es gibt ja wirklich so viel unglaublich leckere Varianten für einen Apfelkuchen. Und dieser Apfel-Joghurt Kuchen gehört definitiv dazu ?. Eigentlich ist dieses Rezept zufällig entstanden, denn ich musste unbedingt einige Zutaten verbrauchen, und so entstand diese so leckere Kombination aus Äpfeln und einem leichten Rührteig mit Joghurt, ein Apfel-Joghurt Kuchen.

Dieser Kuchen passt so perfekt in diese so schöne Jahreszeit. Ich konnte garnicht genug Bilder von dem fertigen Apfelkuchen machen ?. Es war einfach eine wunderschöne Farbkombination in Verbindung mit der Sonne, der Deko und natürlich dem Kuchen ?.

Ich habe mich diesmal für eine Kastenkuchenform entschieden, weil ich einfach gerne mal ausprobieren wollte wie sich so ein Apfelkuchen in einer etwas anderen Ausführung macht ?

Diese kleine Eigenkreation habe erst mal mit zur Arbeit genommen, denn meine Kollegen sind sehr gerne meine Geschmackstester ? und natürlich auch immer meine besten Kritiker. So weiß ich immer gleich, ob ich noch etwas verbessern kann ?. Dieser himmlische Apfelkuchen ist aber genauso perfekt wie er ist.

Wer meinen Blog hier schon ein wenig länger verfolgt, wird feststellen dass ich gerne einfache und alltagstaugliche Kuchen backe. Ich finde es sind meistens die leckersten ?.

So, und hier kommt das Rezept ??

## **Zutaten – für eine Kastenform**

3 Eier

150 g brauner Rohrzucker

250 g Joghurt natur

130 geschmolzene Butter

Schale und Saft einer Zitrone

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Tl Zimt

1 Prise Salz

3 Äpfel

Mandelblättchen

Butter und Mehl für die Form oder Backpapier



## Zubereitung

- Kastenform mit Backpapier auslegen oder einfetten und bemehlen
- Ofen auf 180°C Ober Unter Hitze oder 170°C Umluft vorheizen
- die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden
- mit dem Saft der Zitrone mischen
- das Mehl mit dem Backpulver, Zimt und der Prise Salz vermischen
- die Eier mit dem Zucker 1 Minute schaumig schlagen

- dann die Butter, den Joghurt und die geriebene Zitroneschale hinzufügen
- nun die Mehlmischung schnell mit dem Teig vermischen
- 2/3 der Apfelscheiben in den Teig rühren
- alles in die vorbereitete Form füllen und die restlichen Äpfel fächerförmig auf den Teig legen
- die Seiten mit ein paar Mandelblättchen bestreuen
- im vorgeheizten Backofen ca. 50 – 60 Minuten backen
- unbedingt eine Stäbchen Probe machen

Abkühlen lassen und genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



---

# Apfelbrot mit Walnüssen ??

Der Herbst ist da ? und damit auch die erntereifen Früchte von den Bäumen und Sträuchern. Äpfel, Pflaumen, Birnen, Quitten und Brombeeren wollen am besten gleichzeitig geerntet und verarbeitet werden ? es ist anstrengend aber auch immer wieder schön ?. Ein Apfelbrot ist fast immer das erste, das ich backe wenn die ersten Äpfel reif sind ?

Ich bin vor Jahren mal auf ein Rezept im Internet aufmerksam geworden, habe es ausprobiert und war gleich begeistert. Da ich die Kombination Äpfel und Walnüsse immer schon geliebt habe sind diese jetzt auch in meinem Rezept zu finden.

Die leichte Süße der Äpfel in Verbindung mit der Walnuss ist ein Traum ? dieses Brot schmeckt zum Frühstück genauso gut wie auch zwischendurch. Besonders lecker ist es mit gesalzener Butter ?

Es lässt sich im übrigen auch wunderbar im Toaster erwärmen. Bei uns ist das Brot meistens innerhalb eines Tages schon aufgegessen, denn meine Töchter wohnen in unmittelbarer Nähe ?

Wie ihr an vielen Rezepten mittlerweile gemerkt habt, liebe ich Brote, die schnell und einfach in der Zubereitung sind. Deshalb backe ich gerne auch ohne Hefe. Diese Brote sind dadurch natürlich viel weicher und feuchter als ein Hefebrot. Aber mindestens genauso lecker ?

Hier kommt das Rezept für euch ?

## **Zutaten – für eine Kastenform**

3 – 5 Äpfel, je nach Größe

3 Eier

100 g Puderzucker

1 Vanillezucker

300 g Mehl

1 Tl Backpulver

Zimt nach Bedarf

50 g Walnüsse , grob zerkleinert



### **Zubereitung**

- eine Kastenform einfetten und bemehlen oder mit Backpapier auslegen
- Zitrone auspressen
- Äpfel grob reiben und im Zitronensaft aufbewahren
- Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen
- Eier mit dem Puderzucker und Vanillezucker schaumig schlagen
- gegebenenfalls Zimt und eine Prise Salz hinzufügen
- das Mehl und Backpulver hinzufügen und kurz verrühren
- die geriebenen Äpfel unter die Masse ziehen und die Walnüsse hinzugefügen

– den Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen. Bitte unbedingt eine Stäbchen Probe machen

So und jetzt lasst es euch schmecken ??

LG Tina ♥



---

**Apfelkuchen ? Crostata di**

# Mele

Die ersten Äpfel und Pflaumen fallen von den Bäumen und das bedeutet, dass der Herbst naht ?? und obwohl ich den Sommer ungern gehen lasse, liebe ich den Herbst abgöttisch. Diese Jahreszeit hat soviel zu bieten an Obst und Gemüse. Und die Farben der Bäume und Sträucher sind so wunderschön ? also höchste Zeit den ersten Apfelkuchen zu backen.

Wenn die ersten Äpfel vom Boden eingesammelt sind, bietet sich erstmal Apfelkompott an. Leider haben diese Äpfel ja auch immer viele braune Stellen, so dass viel Abfall entsteht ? ich bevorzuge lieber Apfelkompott als Apfelmus, denn der Geschmack der Äpfel kommt dabei noch intensiver zur Geltung.

Der erste Apfel oder Pflaumenkuchen hat immer etwas besonderes und magisches für mich. Es erinnert mich seltsamerweise immer an meine Kindheit ??

Den Mürbeteig habe ich übrigens mit Öl hergestellt, denn bei einem Teigmuster sollte der Teig leicht zu verarbeiten sein und nicht kleben. Das Grundrezept dazu habe ich euch auch nochmal unter dem Menüpunkt " Grundrezepte " verlinkt ?

So und jetzt kommt erstmal das Rezept ??

## **Zutaten – Springform oder Tarteform 24 – 28 cm**

Apfelkompott :

Ca. 10 Äpfel oder mehr

Saft einer Zitrone

Etwas brauner Zucker

Etwas Wasser

Mürbeteig mit Öl :

2 Eier

80 g Zucker

1 Vanillezucker

80 g Sonnenblumenöl oder Rapsöl

340 g Mehl

1/2 Backpulver

Butter und Mehl für die Form

### **Zubereitung**

Apfelkompott :

- Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Die braunen Stellen großzügig herausschneiden
- in einen Topf geben und mit dem Saft der Zitrone mischen
- 1 El brauner Zucker dazugeben und bei mittlerer Hitze einkochen, dabei immer wieder umrühren. Keine Sorge, das dauert nicht lange
- immer wieder ein wenig Wasser zur Masse geben, der Kompott sollte nicht zu flüssig sein
- wenn die Äpfel von alleine zerfallen, den Herd ausmachen und noch ein bisschen in der Restwärme köcheln lassen
- den Kompott abkühlen lassen und nochmal würzen. Dabei könnt ihr noch ein wenig Zucker, Zimt und auch Calvados nehmen

Mürbeteig mit Öl :

- die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen
- das Öl dazugeben und verrühren



- nun das Mehl und Backpulver nach und nach untermischen bis ein fester homogener Teig entsteht
- 1/3 des Teiges beiseite legen
- nochmal mit den Händen kneten und auf einem Bogen Backpapier ausrollen
- den ausgerollten Teig in die gefettete und bemehlte Form legen und einen kleinen Rand formen
- ca. 500 g Apfelkompott auf den Teig verteilen
- nun mit den restlichen Teig ein Gitter formen, dabei immer kleine Stücke des Teiges zu Rollen formen und nach und nach auf den Teig legen
- den fertigen Kuchen mit einem El braunem Zucker bestreuen
- im vorgeheizten Backofen, bei 180 °C Ober/Unter Hitze oder 170 °C Umluft, ca. 35 Minuten backen
- Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen

Dazu passt natürlich wunderbar ein Schlag Sahne ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥





---

## Apfel – Mandel Bällchen ?

Ja, ich liebe Kleingebäck ? und diese Apfel – Mandel Bällchen gehören definitiv dazu ? denn sie sind sowohl zum Frühstück geeignet als auch für zwischendurch. Die Apfel – Mandel Bällchen sind wirklich sehr schnell gemacht und auch eine etwas leichtere Alternative zu den Apfelkrapfen, die ja frittiert werden.

Das Rezept habe ich vor sehr langer Zeit mal von einer lieben Kollegin bekommen, denn sie hat diese wunderbaren Apfelbällchen immer wieder mal zur Arbeit mitgebracht ?

Als ich vor einiger Zeit meine ganze Rezeptesammlung durchstöbert habe, ist mir dieses wieder in die Hände gefallen. Warscheinlich wäre es sonst in der Versenkung verschwunden ?

Wenn ich mich dazu entschließe, eines meiner Rezepte zu veröffentlichen, dann recherchiere ich natürlich auch immer andere ähnliche Rezepte durch, und leider gibt es da natürlich auch sehr viele Ähnlichkeiten ? aber hey, wer will von sich behaupten: ich war der Erste, der es erfunden hat " ? dann würde es warscheinlich auch nicht die Vielfalt der wunderbaren Rezeptideen auf der ganzen Welt geben ?

Diese kleinen Apfel – Mandel Bällchen gehören jedenfalls seit einiger Zeit wieder zu meinen kleinen Lieblingen, und schmecken am besten wenn sie frisch aus dem Ofen kommen.

Neugierig geworden ? dann kommt hier das Rezept :

### **Zutaten – ca 18 Bällchen**

200 g Magerquark

100 ml Raps oder Sonnenblumenöl

90 g Zucker

1 Vanillezucker

Geriebene Vanille

Saft einer Zitrone

3 Äpfel

300 g Mehl

2 Tl Backpulver

50 g Mandeln – gehackt oder Blätter

Zucker – Zimt zum wälzen



## Zubereitung

- Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen
- Äpfel in große Stücke schneiden und mit dem Saft der Zitrone mischen
- Magerquark mit dem Zucker und Öl verquirlen und ein bisschen Vanille aus der Mühle rein reiben
- Mehl, Backpulver und eine Prise Salz hinzufügen und mit dem elektrischen Knethaken verkneten
- nun die Apfel Zitronen Mischung unterkneten und zum Schluss die Mandeln hinzufügen
- reibt eure Hände mit ein wenig Öl ein und formt kleine Bällchen, nicht wundern, der Teig ist feucht
- diese verteilt ihr nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech
- im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen
- aus dem Ofen nehmen und noch heiß bei Bedarf in der Zucker Zimt Mischung wälzen

So und jetzt genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥



---

## Apple Roses ?? Apfelrosen in Blätterteig

Ja, ich glaube die wunderschönen Apfelrosen in Blätterteig gehören mit zu den einfachsten kleinen Köstlichkeiten, die man in der Küche im Handumdrehen zaubern kann ? wie sagt man so schön " kleiner Aufwand mit großer Wirkung " ? die Apfelrosen sind einfach wunderbar zu jeder Gelegenheit ? als Dankeschön, kleine Aufmerksamkeit oder als Abschluss eines schönen Menüs. Oder einfach mal um sich den Tag zu versüßen ?

Sie sind auf jeden Fall so wunderschön anzusehen, dass man sie am liebsten garnicht essen möchte ? wenn sie dann doch nicht so lecker wären.

Ich habe in diesem Rezept mal eine Variante gewählt, die ein wenig Alkohol enthält, denn ich füge zur Marillenkönfitüre,

die in den Blätterteig verstrichen wird, noch ein bisschen Marillenbrand hinzu ? wer lieber die alkoholfreie Variante bevorzugt, der nimmt stattdessen einfach etwas Wasser ?

Diese kleinen hübschen Apfelrosen passen hervorragend zu frischer Sahne, Vanilleeis oder Vanillesauce. Am besten natürlich wenn sie noch warm sind, denn vom Geschmack erinnern sie sehr an einen Strudel ?

Auf jeden Fall kann man damit echt beeindrucken, denn jedes kleine Teilchen ist einzigartig und so wunderschön ?

Nun schaut euch einfach mal das Rezept dazu an ?

### **Zutaten – 4 Stück**

1 roter Apfel

1 Packung Blätterteig

Saft einer halben Zitrone

3 El Marillenkönfitüre

1 1/2 El Marillenbrand

Zucker, Zimt

Butter und Mehl für die Muffinform

Puderzucker



## Zubereitung

- Ofen auf 180 ° C Umluft vorheizen
- Apfel halbieren, das Kerngehäuse entfernen und dann in sehr dünne Scheiben schneiden. Am besten gelingt das mit einem guten Hobel, den man verstellen kann. Aber ein scharfes Messer reicht natürlich auch. Die Scheiben sollten auf jeden Fall biegsam sein
- in einer Schüssel mit Wasser gebt ihr den Saft einer halben Zitrone
- die Apfelscheiben gebt ihr dann in das Zitronenwasser, damit sie nicht braun werden
- die Marillenkönfitüre wird mit dem Brand vermischt, wenn ihr die alkoholfreie Variante bevorzugt dann nehmt einfach Wasser
- nun den Blätterteig ausrollen und längs in 4 Streifen schneiden
- auf jeden Streifen streicht nun die Könfitüre. Gebt über das Ganze noch ein wenig Zucker und Zimt
- nun werden die dünnen Apfelscheiben fächerartig halb in den Teig hineingelegt. Keine Sorge, auch kaputte Scheiben dürfen genommen werden, denn die schöne Form entsteht durch das rollen
- nun wird die nicht belegte Hälfte des Blätterteiges über die Apfelscheiben geklappt.
- jetzt wird alles vorsichtig längs aufgerollt und in die vorbereitete Muffinform gesetzt. Ja, jetzt sehen sie schon wunderschön aus ?
- im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen. Sollten die Röschen zu dunkel werden, bitte mit Backpapier abdecken
- nach dem Backen ein wenig abkühlen lassen und vorsichtig aus

der Form lösen

– mit Puderzucker bestäuben und servieren

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥



---

## **Torta di mele ? Apple Pie ? oder einfach nur ein leckerer Apfelkuchen**

Hach wer liebt nicht den Duft von frisch gebackenen Kuchen? Dieser wunderbare Apfelkuchen eignet sich hervorragend zum Dessert nach einem tollen Essen, oder zwischendurch, ach eigentlich kann man ihn zu jeder Tageszeit genießen



? denn das Besondere daran ist, das er so wunderbar leicht und wirklich schnell gemacht ist. Für den besonderen Kick kann man natürlich statt Zitronensaft auch Vin Santo oder Calvados nehmen und die Äpfel darin einige Zeit einweichen ? also probier dich aus und schreibe mir ein Feedback ?



## Zutaten

4 mittelgroße Äpfel

Saft einer Zitrone o. Vin Santo o. Calvados

100 g weiche Butter

100 g brauner Zucker

2 Eier

1 Tl Vanilleextrakt oder 1 Vanilleschote

100 g Sahne

100 g Mehl ( 450)

1/2 Päckchen Backpulver

1 handvoll Mandelblätter

1 El brauner Zucker

Butter und Mehl für die Form

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 180° vorheizen

Form ausbuttern und bemehlen – ich habe eine 24er Tarteform genommen. Bitte unbedingt eine geschlossene verwenden! Der Teig ist sehr flüssig

Die Äpfel schälen und in Stückchen oder dünne Scheiben schneiden. Dann mit dem Saft der Zitrone mischen, damit die Äpfel keine Farbe annehmen

Die flüssigen Zutaten mit dem Schneebesen zusammen mischen. Dann das Mehl mit dem Backpulver unterrühren. Zum Schluss die Äpfel zufügen und alles in die Form geben

Mit den Mandelblätter und dem Zucker bestreuen

In den vorgeheizten Ofen – im unteren Drittel- schieben und ca. 45 Minuten backen. Der Kuchen sollte nicht zu dunkel werden, sonst nach 20 Minuten mit Alufolie abdecken

Nach dem backen etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben ??

Probiert es aus ?

LG Tina ♥

