



Die  besten  
**Sulzer**  
**Apfel-**  
**Rezepte**

»Für Sie ausgewählt von Ihrem  
HGV Sulz am Neckar e.V.«

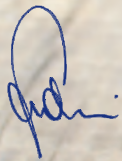


# Sulzer & Äpfel ...

... scheinen eine innige Verbindung zu pflegen, denn von den vielen Zusendungen zu »Mein bestes Apfelrezept« waren wir überwältigt. Dafür zuerst ein ganz herzliches Dankeschön an alle Teilnehmer und an Bernd Neuner-Duttenhöfer und Martina Meuth für Ihre Unterstützung. Begeistert hat uns die große Vielzahl der Rezepte; es ist faszinierend, was in Sulz und Umgebung aus Äpfeln gemacht wird. Ganz toll fanden wir, daß uns Rezepte von Klein und Groß zungen, von Omas Sonntagskuchen bis hin zum Geheimtipp der Kleinsten für die Muttertagsüberraschung. Die Auswahl der besten 30 Rezepte ist uns sehr schwer gefallen. Schon beim Durchlesen haben wir Appetit bekommen, und ich kann Ihnen verraten: wir haben auch vieles ausprobiert – alles ganz lecker und unbedingt empfehlenswert.

Wir wünschen Ihnen beim Ausprobieren der schönen Rezepte gutes Gelingen und viel Freude!

Herzliche Grüße aus unserem Städtle



Gislinde Sachsenmaier  
1. Vorsitzende  
Handels- und Gewerbeverein Sulz am Neckar e. V.



# Alles Apfel !

|                                   |    |                                 |    |
|-----------------------------------|----|---------------------------------|----|
| Apfel-Zwiebelkuchen mit Apfel-Dip | 04 | Marzipan-Bratapfel              | 19 |
| Bratapfelkuchen                   | 05 | Apfel-Herbstnebel               | 20 |
| Filet-Apfeltopf                   | 06 | Apfelkuchen aus Streuselteig    | 21 |
| Einfacher Apfelkuchen             | 07 | Apfel-Crumble                   | 22 |
| Apfel-Muffins                     | 08 | Feines Apfelbrot                | 23 |
| Geraspelter Apfelkuchen           | 09 | Apfel-Kastanien-Dessert         | 24 |
| Apfel-Möhren-Salat                | 10 | Apfelkuchen »Dürrenmettstetten« | 25 |
| Apfel-Sahnekuchen                 | 11 | Apfel-Streuselkuchen            | 26 |
| Apfelschichtspeise                | 12 | Apfeltorte ohne Mehl            | 27 |
| Apfel-Schiffchen                  | 13 | Apfelauflauf                    | 28 |
| Gebackene Äpfel mit Ziegenkäse    | 14 | Russischer Apfelkuchen          | 29 |
| Eierlikör-Apfeltorte              | 15 | Ayurvedisches Apfel-Chutney     | 30 |
| Apfel-Soufflé mit Vanillesoße     | 16 | Oma Emmas Zimt-Apfelkuchen      | 31 |
| Liebungs-Apfelstrudel             | 17 | Apfelkuchen mexikanisch         | 32 |
| Apfelküchle                       | 18 | Tiramisu mit Apfelkompott       | 33 |







# Apfel-Zwiebelkuchen mit exotischem Apfel-Dip

Von Nicole Kuhring, Vöhringen

## Hefeteig:

250 g Mehl  
½ Packung Trockenhefe  
150 ml Wasser  
1 EL Öl  
1 TL Salz

## Apfel-Zwiebel-Masse:

100 g Speckwürfel  
2-3 Gemüsezwiebeln  
2 Äpfel  
1 Becher Schmand  
1 Becher saure Sahne  
1 Ei  
100 g geriebenen Käse

## Exotischer Apfel-Dip:

3 EL Apfelgelee  
2 EL mittelscharfer Senf  
2 EL Sonnenblumenöl  
1 EL Essig  
etwas Currypulver  
1 ½ TL Zucker  
1 TL Salz

---

Aus den Teigzutaten einen Hefeteig herstellen und 30 Min. gehen lassen.  
Anschließend dünn ausrollen und in eine Backform einarbeiten.

In der Zwischenzeit die Gemüsezwiebeln fein hacken und zusammen mit den Speckwürfeln andünsten. Die Äpfel schälen, raspeln und zu der Zwiebel-Speck-Masse geben. Schmand, saure Sahne, Ei und Käse dazugeben und alles gut miteinander vermengen. Zum Schluss die Masse auf dem Hefeteig verteilen und bei 200 Grad ca. 30-40 Min. goldbraun backen.

Alle Zutaten für den exotischen Apfel-Dip verrühren und zum Apfel-Zwiebelkuchen reichen.







# Bratapfelkuchen

Von Resi Breitling, Vöhringen



250 g Mehl  
100 g Zucker  
1 Ei  
150 g Butter  
½ Päckchen Weinsteinbackpulver  
12 kleine säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)  
50 g Rosinen  
2 EL Rum

## Guss:

1 Päckchen Vanillepudding-Pulver  
3 Becher süße Sahne  
1 Päckchen Vanillinzucker  
125 g Zucker

---

Einen glatten Teig kneten, 30 Min. lang kalt stellen. In der Zwischenzeit Äpfel schälen, Kernhaus herausstechen und mit Rosinen füllen. Eine Glas- oder Keramikform (mit einem etwas höheren Rand) einfetten, mit Teig auslegen und die Äpfel einsetzen.

Guss: Aus 1 Päckchen Vanillepudding-Pulver, 3 Becher (à 250 g) süßer Sahne, 1 Päckchen Vanillinzucker und 125 g Zucker einen Pudding kochen und über die Äpfel gießen.

Bei 175 Grad etwa 75 Min. lang backen, 15 Min. vor Ende der Backzeit mit 25 g Mandelplättchen bestreuen. In der Form auskühlen lassen.



# Filet-Äpfeltopf

*Von Lilly Siegel, Sulz am Neckar*

800 g Schweinefilet  
1 EL Butterschmalz  
Salz  
Pfeffer oder Steakgewürz  
4-5 große Äpfel (Boskop)  
400 g Sahne  
2 EL Tomatenketchup  
4 TL Curry  
250 g geriebener Käse

---

Schweinefilet in Scheiben schneiden, Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und Fleischscheiben darin portionsweise kräftig anbraten. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer oder Steakgewürz würzen. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Eine feuerfeste Form einfetten. Eine Lage Apfelringe hineingeben. Darüber Fleisch, dann wieder Apfelringe und so weiter. Die obere Schicht sollte aus Apfelringen bestehen.

Sahne mit Ketchup, Curry und Salz verrühren. Die Soße über den Auflauf gießen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und 25-35 Min. im vorgeheizten Backofen backen. Dazu schmeckt sehr gut Reis und ein knackiger Salat.







# Einfacher Apfelkuchen

*Von Franziska Graf, Oberndorf am Neckar*

200 ml Sahne  
175 g Zucker  
400 g Mehl  
4 Eier  
1 Päckchen Vanillinzucker  
1 Päckchen Backpulver  
1 Prise Salz  
4 große Äpfel

---

Alle Zutaten (außer die Äpfel) verrühren und in eine gefettete Springform geben. Äpfel in Scheiben darauf legen und leicht andrücken. Wer möchte, kann jetzt noch Zimt-Zucker und gehobelte Mandelplättchen darüber streuen. Bei 175 Grad ca. 30 Min. backen.







# Apfel-Muffins

*Von Oliver Brückner, Sulz am Neckar*

2-3 mittelgroße Äpfel  
125 g Butter  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillin-Zucker  
2 Eier  
225 g Mehl  
1 Prise Salz

2 TL Zimt  
2 gehäufte TL Backpulver  
2-3 EL Milch  
2-3 EL Rum  
Puderzucker  
12 Papierbackförmchen

Äpfel schälen, vierteln und die Viertel klein würfeln. Fett, Zucker, Vanillin-Zucker und Eier verrühren. Mehl, Salz, Zimt und Backpulver vermischen, nach und nach zu der Eier-Zucker-Masse hinzugeben und vorsichtig mit einem Rührlöffel unterheben.

Zwei Drittel der Apfelstücke vorsichtig unter den Muffinteig heben, zum Schluss die Milch und den Rum unter den Teig rühren. Den Teig in die Förmchen geben und die restlichen Apfelstückchen gleichmäßig auf den Muffins verteilen. Im heißen Ofen auf mittlerer Schiene bei 180 Grad ca. 25–30 Min. backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.





# Apfel-Möhren-Salat

Von Carina Schittenhelm, Dornhan

500 g Karotten  
1–2 säuerliche Äpfel

## Dressing:

3 EL Essig  
5 EL Öl  
1 Knoblauchzehe (gepresst oder gemahlen)  
1 TL Senf  
Salz  
Pfeffer  
Kräuter (z.B. Schnittlauch)

Karotten waschen und raspeln. Äpfel schälen und raspeln. Dressing zubereiten, über den Salat geben und gut durchmischen. Schmeckt vor allem Kindern sehr gut. Auch am nächsten Tag noch lecker!





# Gerspelter Apfelkuchen

*Von Michael Klöpfer, Weiden*

## Teig:

500 g Mehl  
1 Päckchen Trockenhefe  
100 g Zucker  
2 Eier  
100 g Margarine  
1/8 l lauwarme Milch

## Belag:

1 kg Äpfel  
2 Becher süße Sahne  
2 Becher Sauerrahm  
2 Päckchen Vanillezucker

---

Alle Teigzutaten gut verrühren, ruhen lassen, dann ausrollen und auf ein gefettetes Backblech geben. Die Äpfel grob gerspelt auf dem Teig verteilen. Süße Sahne, Sauerrahm und Vanillezucker vermischen und die Äpfel bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 1 Stunde backen. Nach dem Backen mit Zimt bestreuen.







# Apfel-Sahnekuchen

Von Petra Klink, Horb

## Mürbteigboden:

200 g Mehl  
75 g Zucker  
75 g Butter  
1 Ei  
1 TL Backpulver

## Belag:

3–4 Äpfel  
750 ml Apfelsaft  
2 Päckchen Vanillepudding  
2 Becher Sahne  
Sahnesteif  
1 Päckchen Vanillinzucker

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Apfelsaft mit Vanillepudding nach Packungsanweisung kochen und erkalten lassen. Dann mit den Äpfeln vermischen. Mürbteigboden auf Springformboden (D 28 cm) ausrollen, Rand hochziehen, Belag aufstreichen. Ca. 60 Min. bei 180 Grad Umluft backen.

Nach dem Erkalten Sahne, Sahnesteif und ggf. Vanillinzucker steif schlagen und auf den Kuchen streichen. Mit Kakao bestäuben und servieren.

Tipp: Kuchen gut auskühlen lassen, damit der Pudding fest wird.



# Apfelschichtspeise

*Von Martina Ruthardt, Dornhan*

1,7 kg Äpfel (z. B. Elstar)  
170 g Zucker  
1,5 Päckchen Vanillezucker  
300 g Crème Fraîche  
150 g Amaretti (ital. Mandelgebäck)

---

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Apfelstücke mit 120 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker bei milder Hitze 8-10 Min dünsten. Abkühlen lassen.

Crème Fraîche mit der Sahne, dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker steif schlagen.

120 g im Ganzen in eine Form (oder einzelne Förmchen) geben, darauf die abgekühlten Apfelstücke schichten und mit der Crème Fraîche-Masse bestreichen. Die restlichen Amaretti zerbröseln und darüber streuen.







# Apfel-Schiffchen

*Von Lisbeth Elsässer, Sulz am Neckar*



6 feste Äpfel (z. B. Boskop oder Braeburn)  
2 Eier  
80 g Zucker  
50 g Mehl  
50 g Speisestärke  
1 Messerspitze Backpulver  
1 Vanilleschote  
Puderzucker zum Bestäuben

---

Ofen auf 175 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Äpfel halbieren, Kerngehäuse ausstechen und eine Kuhle in die Apfelhälften schneiden. Damit die Äpfel gut stehen und der Teig nicht herausfließt, den Boden etwas begradigen. Die Apfelhälften auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Eier, Zucker und das Mark der Vanilleschote mit dem Handrührgerät zu einer sämigen Masse verarbeiten. Mehl, Speisestärke sowie Backpulver gut mischen und sieben. Zum Schluss zur Eiermasse geben. Masse mit Hilfe eines Löffels in die Kuhlen der Äpfel geben und ca. 20 Min. backen. Kurz abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. Dazu kann Vanillesoße gereicht werden.





# Gebackene Äpfel mit Ziegenkäse

*Von Norbert Burkhardt, Sulz am Neckar*

4 Äpfel herbsäuerlich  
150 g Ziegenfrischkäse  
100 g Quark  
2 EL Käse (Emmentaler) gerieben  
2 EL Pinienkerne  
Kräutersalz

---

Äpfel längs halbieren und Kerngehäuse großzügig entfernen. Ziegenkäse mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Quark gut vermischen. Emmentaler und Pinienkerne hinzufügen. Mit Kräutersalz abschmecken. Käsемasse in die Apfelhälften füllen und bei 220 Grad 15–20 Min. backen. Dazu passen ein Blattsalat und frisches Baguette.





# Eierlikör-Apfeltorte

Von Annemarie Hetz, Sulz am Neckar

## Teig:

320 g Mehl  
160 g Butter  
80 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
1 Prise Salz  
1 TL Backpulver  
1 Ei

## Füllung:

½ Liter Weißwein  
½ Liter Apfelsaft  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
2 Päckchen Vanille-Pudding  
1 kg säuerliche Äpfel (Boskop)

## Dekoration:

250 ml Sahne  
2 Päckchen Sahnesteif  
Eierlikör zum Überziehen

Eine Springform mit dem Durchmesser von ca. 28 cm einfetten. Aus den Zutaten (Teig) einen Mürbteig zubereiten. Beim Auslegen der Springform den Rand sehr hoch machen. Die Äpfel fein schneiden und auf den Mürbteigboden geben. Aus dem Weißwein, dem Apfelsaft, dem Zucker, dem Vanillinzucker und den zwei Päckchen Vanillepudding einen Pudding kochen. Diesen Pudding noch lauwarm über die Äpfel geben. Den Kuchen knapp 60 Min. bei 190 Grad (Ober-Unterhitze) backen. Wenn der Kuchen gut abgekühlt ist, aus der Springform nehmen.

Die geschlagene Sahne auf dem Kuchen glatt streichen und mit Eierlikör überziehen.





# Apfel-Soufflé mit Vanillesoße und Haselnussmasse

Von Nadine Titsch, Sulz am Neckar

4 mürbe Äpfel  
40 g gemahlene Mandeln  
Butter zum Ausfetten  
2 Eier  
3 Eigelb  
80 g Zucker  
40 g Mehl  
140 g Crème Fraîche  
150 ml Milch  
1 EL Puderzucker

**Haselnussmasse:**  
150 g Marzipanrohmasse  
100 g gemahlene Haselnüsse  
3 Eiweiß

**Vanillesoße:**  
1 Vanilleschote  
1 EL Zucker  
300 ml Milch  
1 Ei  
2 EL Sahne

---

Eier, Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Mehl und gemahlene Mandeln unterheben. Crème Fraîche und Milch dazugeben. Auflaufform mit Butter ausfetten. Äpfel in feine Würfel schneiden. Biskuitmasse abwechselnd mit Äpfeln in die Form geben. Bei 220 Grad oder 180 Grad Umluft 45 Min backen.

Marzipanrohmasse mit gemahlenen Haselnüssen und Eiweiß zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Auflaufformdeckel einfetten und die Masse hineingeben. Noch ca. 13 Min. mitbacken.

Sahne mit dem Ei verquirlen. Zucker und das Mark der Vanilleschote zugeben. Die Milch erhitzen, wenn sie kocht vom Herd nehmen und die Vanillemasse einrühren. Wieder auf den Herd geben und weiter rühren, bis sie etwas eindickt.





# Lieblings-Apfelstrudel

*Von Christa Schon, Sulz am Neckar*

## Mürbteig:

500 g Mehl  
250 g Butter  
100 g Zucker  
1 Päckchen Backpulver  
½ Tasse Milch (nach Bedarf)  
2 Eier

## Füllung:

2 kg Äpfel  
100 g Zucker  
etwas Rum und Zitronensaft  
100 g Rosinen  
100 g Nüsse

---

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten, mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig dünn ausrollen und mit Apfelfüllung belegen und einrollen; mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen goldbraun backen (30 Min., Umluft 150–160 Grad, E-Herd 180 Grad). Mit Puderzucker bestreuen – fertig!







# Apfelküchle

*Von Ursula Bühl, Sulz am Neckar*

2 Eier  
125 g Mehl  
etwas Backpulver  
1 Prise Salz  
1/8 Liter Milch  
1 Teelöffel Öl  
4 große Äpfel

---

Eier schaumig schlagen. Mehl und Backpulver darunter mischen. Salz, Milch und Öl unter den Teig rühren. Äpfel schälen, das Kernhaus herausstechen, in dicke Scheiben schneiden und in den Eierteig heben. Reichlich Öl in einem Topf erhitzen, die Apfelscheiben mit einer Gabel aus dem Teig heben und in heißem Öl goldgelb ausbacken. Mit Zucker und Zimt bestreuen und eine Vanillesoße dazugeben.



# Marzipan-Bratapfel

*Von Andrea Schneider, Oberndorf am Neckar*



4 Äpfel (Boskop)  
50 g feingehackte Mandeln  
50 g Marzipanrohmasse  
3 EL Honig  
3 EL Sahne  
1 Packung Vanillinzucker  
Lebkuchengewürz oder Zimt

---

Die Äpfel waschen, Deckel abschneiden und aushöhlen. Die Mandeln mit der Marzipanrohmasse, dem Honig, der Sahne und dem Vanillinzucker verrühren und mit etwas Lebkuchengewürz oder Zimt abschmecken. Die Äpfel damit füllen, Deckel draufsetzen und in eine Auflaufform geben. Im Ofen bei 200 Grad ca. 30 Min. backen.

Tipp: Stäbchenprobe machen. Stechen Sie mit einem Zahnstocher vorsichtig in die Seite des Apfels. Kommen Sie ohne Widerstand durch, ist der Bratapfel fertig.





# Apfel-Herbstnebel

Von Annette Müller, Sulz am Neckar

500 g säuerliche Äpfel  
250 ml Apfelsaft  
evtl. 1 Schnapsglas Obstler

2 Eiweiß  
2 EL Zucker

## Eicreme:

2 Eier  
2 Eigelb  
1 EL Zucker  
1 Vanillezucker  
1 Becher Schlagsahne

Äpfel schälen, entkernen, in Schnitze schneiden, im Apfelsaft halb gar kochen. Mit Schaumlöffel herausnehmen und in eine feuerfeste Form geben, eventuell mit Obstler beträufeln.

Für die Eicreme die Eier mit Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die steifgeschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Die Creme auf das Kompott geben und das Ganze bei 170 Grad 15 Min. backen.

In der Zwischenzeit das Eiweiß steif schlagen, den Zucker einrühren und die Masse über das Dessert verteilen. Bei 120 Grad nochmals ca. 15 Min. backen, bis das Baiser goldgelb ist. Noch warm genießen!





# Apfelkuchen aus Streuselteig

Von Doris Hipp, Lossburg

100 g gemahlene Nüsse  
5 EL Aprikosenmarmelade  
3 EL Rum  
6 Äpfel

**Streuselteig:**  
400 g Mehl  
200 g Zucker  
1 Päckchen Backpulver  
200 g Margarine

**Guss:**  
100 g Margarine  
100 g Marzipanrohmasse  
80 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eigelb  
250 g Magerquark  
2 Eiweiß

Die Backform im Durchmesser ca. 28 cm einfetten und zwei Drittel des Streuselteigs ins Blech drücken, am Rand etwas hochziehen.

Die Nüsse, die Marmelade und den Rum mischen und auf den Boden streichen. Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden, mit etwas Zucker und Zimt mischen und auf die Nussmasse geben.

Die Zutaten für den Guss in eine Schüssel geben und cremig rühren, dann den Quark unterrühren. Die Eiweiße steif schlagen und unterheben. Die Masse auf die Äpfel geben und die restlichen Streusel oben verteilen. Auf der mittleren Schiene ca. 60–75 Min. bei 175 Grad backen.





# Apfel-Crumble

*Von Sonia Rößler, Dornhan*

4 mittelgroße Äpfel  
60 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
120 g Butter  
110 g Mehl  
75 g Zucker  
Zimt  
Mandelblättchen oder Mandelsplitter

---

Äpfel schälen, in Viertel schneiden, Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in grobe Stücke schneiden. Äpfel, Puderzucker und Salz mischen und in vier kleine oder eine große feuerfeste Form(en) füllen. Fettstücke, Mehl, Zucker und Zimt zu Streuseln verarbeiten und über die Äpfel streuen. Backofen auf 200 Grad vorheizen und ca. 30 Min. backen.

Die Mandelblättchen oder Mandelsplitter in der Pfanne anrösten und das Ganze kalt oder warm zu Vanilleeis servieren.





# Feines Apfelbrot

*Von Bettina Haueisen, Dornhan*

750 g geschälte und geraspelte Äpfel  
250 g Zucker  
250 g Sultaninen  
125 g ganze, ungeschälte Mandeln  
500 g Mehl  
1,5 Päckchen Backpulver  
1 EL Kakao  
1 EL Schnaps  
½ Packung Lebkuchengewürz  
Etwas Zimt und Nelken

---

Die Äpfel mit dem Zucker vermengen und über Nacht stehen lassen.  
Dann die übrigen Zutaten beifügen, zuletzt das Mehl mit dem Backpulver darunter mischen.

Die Masse in zwei gefettete, mittelgroße Kastenformen füllen und bei 175 Grad eine Stunde backen.





# Apfel-Kastanien-Dessert

*Von Margit Lemmer, Horb*

200 g ungekochte Kastanien  
2 Äpfel  
40 g Rosinen  
20 g Vollrohrzucker  
30 ml Wasser  
Schlagsahne

---

Den Vollrohrzucker in den 30 ml Wasser kurz aufkochen, dann die Rosinen und Kastanien dazugeben. 5 Min. köcheln lassen und rühren. Die Äpfel schälen, kleinschneiden und ebenfalls hinzufügen. Wieder etwa 5 Min. köcheln lassen. Schlagsahne machen und dann das Dessert lauwarm mit einer Sahnehaube servieren – fertig!





# Apfelkuchen »Dürrenmettstetten«

*Von Annemarie Huss, Sulz am Neckar*



500 g Mehl  
1,5 Päckchen Backpulver  
200 g Nüsse (grob geraspelt)  
200 g Rosinen  
250 g Zucker  
750 g Äpfel (grob geraspelt)  
1 TL Zimt  
1 Messerspitze Nelken  
1 Ei  
2 Gläschen Kirschwasser  
1 EL Kakao

---

Die Äpfel bedeckt mit Zucker über Nacht stehen lassen, danach alle Zutaten nach und nach unterrühren und bei 180 Grad in einer Kastenform (2 Formen) ca. 60 Min. backen.





# Apfel-Streuselkuchen

*Von Hannelore Winkler, Sulz am Neckar*

400 g Mehl  
200 g + 75 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
225 g Butter  
1 Prise Salz  
5 Eier  
100 g Haselnusskrokant

6-7 mittelgroße Äpfel  
2-3 EL Zitronensaft  
250 g Schmand  
1 Päckchen Vanille-Soßen-Pulver  
1-2 TL Puderzucker  
Fett für die Form

---

Mehl, 200 g Zucker, Vanillezucker, Butter in Flöckchen, Salz, 1 Ei und das Krokant erst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu Streuseln verkneten. Hälfte Streusel in einer gefetteten Springform (D 26 cm) verteilen und als Boden andrücken. Mit gemahlenen Nüssen bestreuen.

Äpfel schälen, vierteln und entkernen und in dünne Spalten schneiden. Äpfel mit Zitronensaft mischen und auf dem Streuselboden verteilen.

Schmand, 75 g Zucker, 4 Eier und Soßenpulver verrühren. Über die Äpfel gießen. Rest Streusel darüberstreuen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd 200 Grad, Umluft 175 Grad) ca. 50 Min. backen. In der Form auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Dazu schmeckt Schlagsahne.





# Apfeltorte ohne Mehl

Von Margarete Kitzmann, Konstanz

6 Eier  
250 g Zucker  
75 g Grieß  
1 EL Kakao  
250 g geriebene Äpfel  
120 g geriebene Haselnüsse  
2-3 EL Aprikosenmarmelade  
200 g Blockschokolade  
Einige Haselnusskerne

Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren. Grieß, Kakao, Äpfel und Nüsse unterheben. Eiweiß steif schlagen, nach und nach den restlichen Zucker zugeben. Teig vorsichtig unter die Eiweißmasse heben. In einer gefetteten Springform (D 26 cm) backen.

Aprikosenmarmelade mit etwas Wasser glattrühren und auf die heiße Torte streichen. Auskühlen lassen. Schokolade schmelzen und die Torte damit überziehen. Mit Nüssen garnieren.





# Apfelauflauf

*Von Simone Riepl, Sulz am Neckar*

750 g Äpfel  
80 g Zucker  
250 ml Wasser

**Belag:**  
50 g Rosinen  
2 EL Rum oder Rahm

**Auflaufmasse:**  
50 g Butter  
100 g Zucker  
3-4 Eier  
100 g Mehl  
Geriebene Schale einer ½ Zitrone  
1 TL Backpulver  
250 ml Milch  
Butter für die Form

---

Form einfetten. Äpfel schälen und achteln. Im Zuckersud kurz aufkochen. Die Apfelstücke in der Form schichten, mit Rosinen belegen und mit Rum oder Rahm beträufeln.

Auflaufmasse zubereiten. Schaummasse rühren aus Butter, Zucker und Eigelb. Die geriebene Zitronenschale beifügen. Gesiebtetes Mehl mit Backpulver und Milch unterrühren. Zuletzt Eischnee unterziehen. Die Auflaufmasse über die Äpfel geben. Bei mäßiger Hitze 150–170 Grad ca. 45–60 Min. backen.



# Russischer Apfelkuchen

Von Merike Kaz, Konstanz

## Rührteig:

250 g Zucker  
250 g Butter  
250 g Mehl  
100 g Mandeln gemahlen  
100 g Haselnüsse gemahlen  
4 Eier  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Päckchen Backpulver  
2 EL Kakao  
1 EL Zimt

4-5 große Äpfel  
6-8 EL Rum

## Guss:

Schokoladenguss  
Aprikosenmarmelade

Äpfel in kleine Stück schneiden und mit dem Rum gut ziehen lassen. Mit den oben genannten Zutaten einen Rührteig herstellen und die Äpfel darunterheben, bis ein fester Teig entsteht. Die Kuchenform einfetten und bemehlen. Dann 1,5 Stunden bei 175 Grad backen. Den kalten Kuchen mit Aprikosenmarmelade bestreichen und mit Schokoladenguss überziehen.





# Ayurvedisches Apfel-Chutney

*Von Renate Majewski, Sulz am Neckar*

3–4 Äpfel  
2 EL Rohrohrzucker  
1 Prise Kardamon gemahlen  
1 Prise Anis gemahlen oder ½ Sternanis  
1 TL geriebene Zitronenschale  
Saft von 2 Orangen  
1 Päckchen Vanillinzucker

---

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und achteln. Den Zucker in einem Topf erhitzen und karamellisieren. Äpfel und Gewürze zugeben, mit Orangensaft aufgießen. Sehr weich dünsten, bei Bedarf etwas Wasser nachgießen. Zum Schluß Vanillinzucker dazugeben. Abgekühlt servieren.

Das ayurvedische Apfel-Chutney kann als Marmelade verwendet werden, es schmeckt sehr lecker zu Dinkel-Pfannkuchen oder man kann es mit einem Klecks Sahne als köstliches Dessert (mit etwas Cointreau verfeinert) reichen.





# Oma Emmas Zimt-Äpfelkuchen

Von Ellen Rogliano, Sulz am Neckar

200 g Mehl  
75 g Zucker  
1 Ei  
75 g Butter  
1 Päckchen Vanillinzucker  
etwas Zitronensaft

**Belag:**  
500 g Äpfel  
3 EL Paniermehl  
2 EL Zucker  
1 TL Zimt  
1 EL Schnaps  
etwas Butter

Aus den oben genannten Zutaten einen Mürbteig herstellen, den Teig in eine gefettete Springform (D 28 cm) legen und einen 3 cm hohen Rand andrücken.

Die Äpfel schälen, vierteln und in Spalten auf dem Teig verteilen. Paniermehl, Zucker, Zimt und den Schnaps vermischen und auf die Äpfel geben.

Zum Schluß einige Butterflocken auf dem Kuchen verteilen und bei 150 Grad ca. 25 Min. backen.





# Apfelkuchen mexikanisch

Von Sabine Leucht, Sulz am Neckar

## Rührteig:

150 g Butter

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

3 Eier

500 g Äpfel

Saft einer ½ Zitrone

40 g Butter

50 g Zucker

75 g gehobelte Mandeln

125 g Haferflocken

50 g Mehl

1 TL Backpulver

Die Äpfel schälen, zerkleinern und mit dem Saft von der ½ Zitrone , 40 g Butter, und 50 g Zucker dünsten und mit den gehobelten Mandeln mischen.

Den Rührteig aus den oben genannten Angaben herstellen.

125 g Haferflocken, 50 g Mehl, das Backpulver und die halbe Zitrone zugeben.

Den Teig in eine vorbereitete Springform füllen (3/4 der Teigmenge), die Füllung darauf verteilen. Den Rest des Teiges mit einem Teelöffel als kleine Häufchen auf die Füllung setzen. Backzeit: 60 Min. bei 190 Grad.

Nach Belieben mit Glasur überziehen.





# Tiramisu mit Apfelkompott

von Jutta Holl, Vöhringen

1 Packung Löffelbiskuits  
250 g Mascarpone  
250 g Magerquark  
250 g geschlagene Sahne  
100 g Zucker  
700 g Apfelkompott

---

Löffelbiskuits in einer Auflaufform oder Kuchenform dicht an dicht legen. Mit Amaretto beträufeln. Etwa 700 g Apfelmus darüber verteilen. Cremig miteinander verrühren und über die Apfelmusschicht streichen. Im Kühlschrank erstarren lassen und vor dem Servieren Kakao darüber sieben.

Dies ist eine gute Alternative zum herkömmlichen Tiramisu, da ohne Ei.



## In einem kleinen Apfel

In einem kleinen Apfel,  
da sieht es lustig aus.  
Es sind darin fünf Stübchen  
grad wie in einem Haus.

In jedem Stübchen wohnen,  
zwei Kernchen schwarz und klein,  
die liegen drin und träumen  
vom lieben Sonnenschein.

Sie träumen auch noch weiter,  
gar einen schönen Traum,  
wie sie einst werden hängen  
am schönen Weihnachtsbaum.

### Einfacher Apfelkuchen

#### Zutaten:

- 1 Becher Sahne
- 3/4 Becher Zucker
- 2 Becher Mehl
- 4 Eier
- 1 Tüte Vanillezucker
- 1 Päck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 4 große Äpfel

Alle Zutaten (außer die Äpfel) vermischen  
und in eine gefettete Springform geben.  
Äpfel in Scheiben darauf legen und leicht  
andrücken.

Wer möchte kann jetzt noch Zimt-Zucker  
und gehackte Mandelstücken darüber streuen.

Bei 175°C ca. 30 min. backen.

Mehl

Zucker

Zucker



NEU APFEL REZEPT:  
EINEN GESCHÄLTEN  
APFEL GARNIERE ICH  
MIT BUTTER ZÖFEL,  
PIETICHEN KLEIN  
BEREITEN HABE. SO  
BEREITET PER APFEL  
FEINE WÜRZE UND  
SCHNECKENLECKER.

HOU VORITZENPE  
GILSINPE SACHSENMAIER  
APFEL REZEPT  
UNTERE HAUPTRANDSTADT  
7272 TULZ  
AM NECKAR



## Bratapfelkuchen



250g Mehl, 100g Zucker, 1 Ei, 150g Butter, 1/2 Päck. Weinsteinbackpulver, 12 kleine säuerliche Äpfel (Boskoop), 50g Rosinen, 2 Essl. Rum

Einen glatten Teig kneten, 30 Minuten lang kalt stellen. In der Zwischenzeit Äpfel schälen, Kernhaus herausstechen und mit Rosinen füllen. Eine Glas- oder Keramikform (mit einem etwas höheren Rand) einfetten, mit Teig auslegen und die Äpfel einsetzen.

Guss: Aus 1 Päckchen Vanillepuddingpulver, 3 Becher (à 250g) süßer Sahne, 1 Päckchen Vanillezucker und 125g Zucker einen Pudding kochen und über die Äpfel gießen.

Bei 175°C etwa 1 1/4 Stunden lang backen. 15 Minuten vor Ende der Zeit mit 25g Mandelplättchen bestreuen. In der Form auskühlen lassen.

## Nach Herzenslust

Kochen, Backen, Braten  
aus Pfanne, Ofen & Grill

und dazu ein  
Löffeln,  
kostet nichts  
und gibt mehr Licht  
und Wärme  
als Strom



## Apfeltorte

Biskuitboden:  
Zutaten:

2gr. oder 3 kleine Eier  
150g Zucker  
1 Eßl. Wasser  
100g Mehl  
25g Speisestärke

Zutate- Belag:

1/4l Apfelsaft  
150g Zucker  
1 P. Vanillesoße (zum Kochen)  
2 Eier  
Saft von 1 Zitrone  
1 P. Tortenguss klein  
5 Äpfel  
2 Becher Sahne

und etwas Zitronensaft darüber  
geben. Zucker, Vanillesoße, Eier, Zitronen-  
saft zum Kochen bringen und  
grob, kurz aufkochen lassen und  
eintrocknen lassen. Auskühlen lassen und  
dann mit Sahne oder Obst garnieren.

b.w.  
→



