

Apfelgugelhupf

Zutaten

350 g geriebener Apfel (2-3 Äpfel)
2 EL Zitronensaft
geriebene Zitronenschale
220 g weiche Butter
170 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
5 Eier (Größe M)
260 g Weizenmehl (Type 405)
2 TL Backpulver
1 EL Speisestärke
50 g gemahlene Mandeln
1 1/2 TL gemahlener Zimt



 160 Grad Umluft oder
180 Grad Ober- / Unterhitze
55 Minuten

Die Äpfel schälen, entkernen und mit einer Haushaltsreibe grob raspeln.
Die geraspelten Äpfel mit dem Zitronensaft und der Zitronenschale mischen und beiseite stellen.

Die Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen.
Nach und nach die Eier zugeben und unterrühren, dabei auf höchster Stufe weiterschlagen.

Mehl mit Backpulver und Stärke mischen und unter den Teig rühren.

Die Apfelraspeln, Mandeln, Zimt untermischen.

Den Teig in eine gut gefettete Gugelhupf-Form geben, glattstreichen und im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens bei 160 Grad Umluft oder 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 55 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Den Gugelhupf nach dem Backen kurz abkühlen lassen, dann auf eine Tortenplatte stürzen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Sahnekuss Apfelkuchen

Zutaten

Für den Teig:

50 g Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
2 EL Wasser
100 g Butter oder Margarine
200 g Mehl
Fett für die Form

Für den Belag:

750 g geschälte und geviertelte Äpfel
etwas zerlassene Butter
40 g gemahlene Mandeln

Für den Guss:

100 g Zucker
1 EL Vanillezucker oder Mark
einer Vanilleschote
125 ml Sahne
3 Eier



180 Grad Umluft oder
200 Grad Ober- / Unterhitze
35 Minuten

Aus den Teigzutaten einen Knetteig zubereiten und eine gefettete Springform damit auslegen und einen Rand hochdrücken.

Die Äpfel auf dem Teig verteilen, mit zerlassener Butter bestreichen und gemahlene Mandeln darüber streuen.

Im heißen Backofen bei 200 Grad Ober- / Unterhitze oder 180 Grad Umluft ca. 35 Minuten backen.

Für den Guss die Eier mit Zucker und Vanillezucker oder Vanillemark schaumig rühren, dann die geschlagene Sahne unterheben. Den Kuchen mit der Masse begießen und nochmal ca. 15-20 Minuten backen.

Baiser-Apfeltraum

Zutaten

100 g Butter
100 g Zucker
200 g Mehl
1 Ei
1 TL Backpulver
6 große Äpfel (säuerlich)
750 ml Apfelsaft
2 Pck. Vanillepudding (zum Kochen)
4 EL Zucker

für das Topping

2 Becher Schlagsahne
2 Sahnesteif
2 Vanillezucker
6 kleine Baiser
Zimt



160 Grad Umluft oder
180 Grad Ober- / Unterhitze
60 Minuten

Butter, Zucker, Mehl, Ei und Backpulver zu einem Mürbeteig verarbeiten und 1/2 Stunde in den Kühlschrank stellen. Den Teig in einer Springform verteilen und einen hohen Rand ziehen. Die Äpfel schälen und würfeln.

2 Päckchen Puddingpulver und 4 EL Zucker in etwas Apfelsaft anrühren, den restlichen Apfelsaft zum Kochen bringen und das angerührte Puddinggemisch unter den kochenden Apfelsaft rühren, kurz aufkochen lassen und mit den Äpfeln vermischen. Die Masse auf dem Mürbeteigboden verteilen und bei 160 Grad Umluft für 60 Minuten backen.

Wenn der Kuchen kalt ist - am besten einen Tag vorher backen - die Sahne steif schlagen mit 2 Vanillezucker und 2 Sahnesteif und ein wenig Zimt. Sahne auf dem Kuchen verteilen. Die Baisers in einen Gefrierbeutel geben, zerdrücken und über die Sahne krümeln. Mit etwas Zimt bestreuen.

Feiner Apfelkuchen

Zutaten

4 mittelgroße Äpfel, ca. 500 g
150 g weiche Butter + Butter für die Form
150 g Zucker
3 Eier (Größe M)
175 g Mehl (Type 405) + Mehl für die Form
1 1/2 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker oder Mark
einer Vanilleschote
1 Pck. Vanillepuddingpulver
1 TL Zitronenabrieb
Saft von 1/2 Zitrone
3 EL Milch
Puderzucker zum Bestäuben



160 Grad Umluft oder
180 Grad Ober- / Unterhitze
45 Minuten

Eine Springform mit 26 cm Durchmesser mit Butter fetten und Mehl bestäuben. Die Zitrone auspressen. Die Äpfel waschen und schälen, danach vierteln und das Kerngehäuse entfernen. An der runden Seite die Äpfel fächerartig einschneiden. Die Äpfel mit Zitronensaft beträufeln.

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Eier aufschlagen und nach und nach unterrühren, den Zitronenabrieb und die Vanille untermischen.

Mehl, Vanillepuddingpulver und Backpulver in einer separaten Schüssel mischen und in die Eier/Buttermasse sieben. Zuletzt die Milch unterrühren, damit der Teig etwas flüssiger wird. Den Teig anschließend in die Springform geben und glattstreichen.

Die eingeschnitten Äpfel auf dem Teig verteilen und ganz leicht eindrücken. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!

Anschließend den Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Schoko-Apfelkuchen

Zutaten

4 Äpfel, gewürfelt
200 g Butter
200 g Zucker
200 g Mehl
4 Eier
125 g Nüsse, gemahlen
2 EL Kakaopulver (Backkakao)
1 TL Zimt
1 TL Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
3 EL Rum
1/2 Zitrone (Saft davon)
Puderzucker
Fett für die Form



175 Grad Ober- / Unterhitze
60 Minuten

Die Äpfel schälen, würfeln und mit Rum, Zitronensaft und Zucker vermischen.
Cirka 1 Stunde ziehen lassen.

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Die Nüsse, den Kakao und den Zimt zugeben.
Backpulver mit Mehl in einer separaten Schüssel vermischen und auf die Masse sieben
und verrühren.

Die Äpfel unterheben und den Teig in eine gefettete Springform füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Ober- und Unterhitze für ca. 1 Stunde backen.
Stäbchenprobe machen!

Den Kuchen kurz abkühlen lassen, die Form lösen und den ausgekühlten Kuchen mit
Puderzucker bestäuben.