



Apfelkuchen **Lieblingsrezepte**

INHALT

01. Apfel-Streusel-Kuchen
02. Versunkener Apfelkuchen
03. Apfelgugelhupf mit Frischkäsekern
04. Gedeckter Apfelkuchen
05. Apfeltarte mit Mandel
06. Apfelkuchen aus der Kastenform

Äpfel machen jeden Kuchen super saftig und herrlich fruchtig. Mit unseren liebsten Apfelkuchen-Rezepten zauberst du im Handumdrehen etwas Leckeres für die Kaffeetafel - vor allem im Herbst. Unsere besten Rezepte findest du hier!

Koch-Mit wünscht guten Appetit!

APFEL-STREUSEL- KUCHEN WIE VON OMA



Zutaten

- 500 g Mehl
- 200 g Zucker
- Etwas gemahlene Vanille
- 1 TL Salz
- 1 EL Backpulver
- 300 g kalte Butter
- 1,5 kg säuerliche Äpfel
- 1 TL Zimt
- 3 EL Zucker
- 2 gehäufte EL Mehl

Zubereitung

Schritt 1

Mehl in eine Schüssel sieben und mit Salz, Zucker, Vanille und Backpulver vermischen. Butter in kleine Würfel schneiden und alles miteinander zu einem Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Mit Zimt und 3 EL Zucker bestreuen und etwa 15 Minuten durchziehen lassen.

Schritt 2

Springform einfetten und den Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Etwa $\frac{2}{3}$ des Teigs aus dem Kühlschrank nehmen und in der Mitte der Backform flach drücken. Anschließend mit dem Handballen einen möglichst gleichmäßigen Boden formen und am Rand hochdrücken.

Schritt 3

2 EL Mehl über die Äpfel sieben, vermengen und die Äpfel auf den Teig geben. Restlichen Teig als Streusel auf die Apfelfüllung zupfen. Den Kuchen im unteren Drittel etwa 70 Minuten backen.



Versunkener Apfelkuchen

Zutaten

- 700 g Äpfel (z.B. Elstar)
- 2 EL Zitronensaft
- 125 g Butter (Zimmertemperatur)
- 170 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier (Größe M)
- 250 g Mehl (Type 405)
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 100 ml Vollmilch (Zimmertemperatur)

Zubereitung

Schritt 1

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und vierteln. Mit einem scharfen kleinen Messer die runde Außenseite der Äpfel mehrmals fächerförmig einschneiden. Damit die Äpfel nicht braun werden, kannst du sie mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Schritt 2

Heize deinen Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vor und fette eine Springform.

Rühre die weiche Butter, Zucker und Vanillezucker cremig. Nach und nach die Eier dazugeben. Dann Mehl, Backpulver, Zimt und eine Prise Salz mischen und im Wechsel mit der Milch unter den Teig rühren.

Schritt 3

Fülle den Teig in die Springform und streiche ihn glatt. Die Apfelstücke drückst du dann, mit der aufgefächerten Seite nach oben, leicht in den Teig. Den Apfelkuchen für ca. 35-40 Minuten backen. Nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen und komplett auskühlen lassen. Erst dann aus der Springform lösen.



Apfelgugelhupf mit Frischkäsekern

Zutaten

- 335 g Butter
- 400 g Zucker
- 5 Eier
- 370 g Mehl
- 6 Esslöffel Speisestärke
- 2 Teelöffel Zimt und Vanille-Aroma
- etwas Muskat und gemahlene Nelken
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Äpfel
- 100 g geröstete & gehackte Walnüsse
- 340 g Frischkäse
- 260 g Puderzucker
- 80 ml Sahne

Zubereitung

Schritt 1

Zuerst den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen.

Für den Teig 300 g Butter und 300 g Zucker cremig rühren. 4 Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver, Stärke und Gewürze vermischen, dann zum Teig geben und glatt verrühren. Äpfel schälen, in Stücke schneiden und mit den Walnüssen unter den Teig heben.

Schritt 2

Für die Frischkäsefüllung 35 g Butter und Frischkäse glatt rühren. 100 g Zucker, 1 Ei und 3 EL Mehl hinzugeben und vermengen. Eine Hälfte des Apfelkuchenteigs in einer gefetteten Gugelhupfform verteilen. Die Frischkäsemischung auf der Teigschicht verstreichen und anschließend mit dem Rest des Teigs bedecken. Im vorgeheizten Ofen für 105 Minuten backen.

Schritt 3

Puderzucker, Sahne und etwas Vanille-Aroma zu einer glatten Masse verrühren. Gugelhupf nach dem Backen in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig stürzen. Erkalten Kuchen mit dem Guss übergießen und mit gerösteten Walnüssen dekorieren.



Gedeckter Apfelkuchen

Zutaten

Für den Teig

- 400 g Mehl
- 200 g Zucker
- 150 g Butter
- 2 Eier
- Etwas Salz

Für die Füllung

- 1,2 kg Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 50 g Zucker
- 1 TL Zimt
- Optional: Rosinen
- 1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung

Schritt 1

Mehl mit den anderen Teig-Zutaten zu einem trockenen Mürbeteig vermengen. Mit den Händen zu einem glatten Teigball verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Schritt 2

Springform einfetten. Teig in 3 Teile teilen. Ein Teil als Boden kreisrund ausrollen und in die Form legen. Das zweite Stück zu einer Teigrolle formen und länglich ausrollen. An der Seite der Form andrücken. Springform und übrigen Teig nochmal kalt stellen.

Schritt 3

Äpfel schälen und in grobe Stücke schneiden. Mit Zitronensaft, Zucker, Zimt und ggf. Rosinen in einen Topf geben. Mit 100 ml Wasser für 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend abkühlen lassen.

Schritt 4

Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mit einer Gabel den Mürbeteigboden einstechen. Apfel einfüllen und glatt streichen. Restlichen Mürbeteig rund ausrollen, auf den Kuchen legen und festdrücken. Ei verquirlen und Kuchen damit bestreichen. Für 45 Minuten backen.



Apfeltarte Einfaches Rezept

Zutaten

- 125 g Butter
- 150 g Zucker
- 250 g Mehl
- 3 Eier
- 75 g Mandeln, gemahlen
- 3 Äpfel
- 4 Esslöffel Aprikosenmarmelade
- 2 Teelöffel Zimt
- 1 kleine Prise Salz

Zubereitung

Schritt 1

75 g Zucker und 100 g weiche Butter mit einer Prise Salz cremig rühren. 1 Ei auf höchster Stufe unterrühren. Mehl hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Schritt 2

Ofen auf 190°C Umluft vorheizen. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, Teig 3-4 mm dünn ausrollen, in eine gefettete Tarteform (ca. 24cm Ø) geben und den Rand festdrücken. Erneut 30 Minuten kalt stellen.

Schritt 3

Übrige Butter schmelzen, mit 75 g Zucker, Eiern, gemahlene Mandeln, Salz und Zimt glattrühren. Masse gleichmäßig auf die Tarte gießen. Äpfel schälen und entkernen, in dünne Scheiben schneiden und gleichmäßig auf der Tarte verteilen.

Schritt 4

Tarte auf der untersten Schiene für 35 Minuten backen. Dann leicht abkühlen lassen. Aprikosenmarmelade in einem Topf erwärmen und abschließend die Oberfläche der Apfeltarte damit bestreichen.

APFELKUCHEN AUS DER KASTENFORM



Zutaten

- 3 Äpfel
- 250 g Mehl
- 1/2 Pck. Backpulver
- 50 g Speisestärke
- 50 g gemahlene Mandeln
- 100 ml Milch
- 200 g Butter (Zimmertemperatur)
- 180 g Zucker + 1 EL
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 1/2 TL Zimt
- Puderzucker

Zubereitung

Schritt 1

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Vermenge die Äpfel mit 1 EL Zucker und dem Zimt.

Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backform einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Schritt 2

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Handmixer cremig rühren. Eier nach und nach hinzufügen. Mehl, Backpulver, Speisestärke und gemahlene Mandeln mischen. Abwechselnd mit der Milch auf niedriger Stufe unterrühren.

Schritt 3

Äpfel unter den Teig heben, alles in die Form füllen und für 50 bis 60 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Sollte der Kuchen zu dunkel werden, decke ihn gegen Ende der Backzeit mit Alufolie ab.

Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann vorsichtig herauslösen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.





Impressum

Verantwortlich für das Angebot:
gemäß § 5 Telemediengesetz
sowie § 55 Abs. 1 Rundfunkstaatsvertrag:
MMS E-Commerce GmbH

Media-Saturn-Str. 1, 85053 Ingolstadt
Geschäftsführer: Dr. Sascha Mager, Timo Emmert
Eingetragen im Handelsregister des Amtsgerichts
Ingolstadt unter HRB 3479; USt ID: DE233830101

Gerne können Sie sich mit uns in Verbindung setzen:

E-Mail: koch-mit@mediamarkt.de
Fax: +49 (841) 634 - 1179

Verantwortlich gemäß § 55 Abs. 2 Rundfunkstaatsvertrag:
Dr. Sascha Mager, Timo Emmert
Media-Saturn-Str. 1, 85053 Ingolstadt

Jugendschutzbeauftragter gemäß § 7 JMStV ist Herr Mircafar Mirzayev.
Für Fragen zum Jugendschutz kontaktieren Sie uns gern per
E-Mail an Jugendschutz@media-saturn.com
Vertrieb und Marketing Koch-Mit.de
Geschäftsführer MMS E-Commerce GmbH
Media-Saturn-Str. 1, 85053 Ingolstadt

Alle Rezepte sind Eigentum von Koch-Mit.de. Dieses Dokument ist nur für
den privaten Gebrauch bestimmt und darf nicht vervielfältigt werden.

Bildquellen:

Seite 1+2: [@stock.adobe.com/rainbow33](https://www.stock.adobe.com/rainbow33)
Seite 3+4: [@stock.adobe.com/rainbow33](https://www.stock.adobe.com/rainbow33)
Seite 5: [@stock.adobe.com/thayra83](https://www.stock.adobe.com/thayra83)
Seite 6: [@Koch-Mit.de](https://www.koch-mit.de)
Seite 7: [@stock.adobe.com/kristina_ruetten](https://www.stock.adobe.com/kristina_ruetten)
Seite 8: [@stock.adobe.com/pixel-shot](https://www.stock.adobe.com/pixel-shot)
Seite 9+10: [@gettyimages/TYNZA](https://www.gettyimages.com/TYNZA)
Seite 11+12: [@stock.adobe.com/mizina](https://www.stock.adobe.com/mizina)