

Eure Lieblingsapfelrezepte

Beitrag von „Niggel“ vom 13. September 2009 17:41

Hab die Torte noch gefunden 😊

Sollte aber nicht unbedingt so lange backen, das musst du mal ausprobieren, jeder Herd ist ja doch etwas anders. Statt Apfelwein, kannst du auch einfach Apfelsaft nehmen.

Apfelwein-Torte

300 g Butter, weiche
300 g Zucker
300 g Mehl
4 Ei(er)
2 Pck. Puddingpulver, Vanille, zum Kochen
1 Liter Apfelwein
200 g Zucker
4 Äpfel, süße, mürbe
evtl. Sahne
Mandel(n), in Stiften
Puderzucker

Zubereitung

Einfach aber eindrucksvoll! Und super lecker:

Eier trennen, Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren, Mehl darüber sieben und mit der Buttermasse vermengen. Das Eiweiß steif schlagen und locker unter die Teigmasse heben. Eine Springform (28cm) fetten, den Teig einfüllen, dabei einen mindestens 5 cm hohen Rand formen (der vielleicht "kniffligste" Teil, da der Teig sehr weich ist, aber mit ein bisschen Geduld und einem feuchten Löffel kriegt ihr den Rand schon hin). Für die Stabilität der Torte den Teigboden möglichst nicht zu dünn auslegen.

Den Backofen schon mal auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Währenddessen die Äpfel schälen, entkernen und in schmale Spalten schneiden.

Den Pudding nach Packungsanleitung kochen, aber statt Milch den Wein verwenden. Etwas abkühlen lassen.

Die Apfelspalten kreisförmig dicht nebeneinander auf dem Teigboden verteilen und etwas in den Teig eindrücken. Nun vorsichtig die noch warme Puddingmasse darüber geben. Tipp: Mit einem Löffel oder einer Schöpfkelle vorsichtig portionsweise über den Äpfeln verteilen, damit die Apfelspalten nicht "schwimmen".

Den Kuchen auf mittlerer Schiene etwa 75 Minuten backen. Zur Garprobe ein Holzstäbchen in den Teigrand stecken, es sollte kein Teig daran kleben bleiben.

Den Kuchen unbedingt in der Form belassen und vollständig auskühlen lassen (am besten über Nacht). Mit einem scharfen Messer vorsichtig vom Rand lösen.

Extra-Tipps:

statt Apfelwein kann man auch süßen Weißwein verwenden. Oder ein Gemisch aus Wein und Apfelsaft. Für die alkoholfreie Variante einfach Apfelsaft pur nehmen - dann schmeckt er auch Kindern.

Wer mag, bestreut die Oberfläche vor dem Backen noch mit Mandelsplittern. ODER:
vor dem Servieren steifgeschlagene Sahne (am besten mit Zimt verfeinert) und/oder Mandelblättchen auf der ausgekühlten Torte verteilen. Oder einfach mit Puderzucker bestäuben.

edit: Falls es geeignete Backäpfel sind, könntest du auch einen "offenen Apfelkuchen" backen.
Dazu machst du einfach einen Hefeteig, schälst die Äpel und legst sie mit der Innenseite (also der Seite, wo vorher das Kerngehäuse war) nach unten, sträust Rosinen darüber und schiebst das ganze in den Backofen, bis die Äpfel weich sind.

Außerdem könntest du einen Sandkuchen mit versunkenen Äpfeln backen. Den Teig füllst du einfach in eine Springform, schälst die Äpfel, schneidest sie etwas ein und legst sie auf den Teig bzw. drückst sie etwas ein. Wenn der Kuchen fertig ist, bestäubst du ihn einfach mit etwas Puderzucker. Fertig.

Ein Apfelstreusel (Hefeteig und Streusel aus Zucker, Mehl und Butter) oder ein "neumodischer" Appel-Grumble wäre natürlich auch denkbar.

Deine Schüler und Kollegen freuen sich bestimmt auch darüber 😊