

Eure Lieblingsapfelrezepte

Beitrag von „flocker“ vom 12. September 2009 14:37

Hello zusammen,

habe eben von Nachbarn unmengen an Äpfeln vor die Tür gestellt bekommen und freue mich darüber riesig! Allerdings ist es mehr als ich jemals in den nächsten Wochen essen könnte 😊

Da ich nicht der Apfelmus-Fan bin und auch Kuchen nicht sooo viel essen kann, frage ich mich, was ich damit alles anstellen könnte, evtl. auch Haltbarmachung für den Winter. In unserer Familie gibt es keine familienrezepte bzgl. Äpfeln und im Internet wird man mit rezepten überschwemmt bei der googlesuche.

Welche Lieblingsrezepte habt ihr? Welche Tipps, was man mit Äpfeln (unterschiedliche Sorten) alles machen kann?

Beitrag von „erdbeerchen“ vom 12. September 2009 14:54

Einfach traumhaft ist dieses Rezept:

Bratapfel-Konfitüre

1 kg aromatische Äpfel

Saft einer Zitrone

30g Zucker

½ TL Zimt

1 Msp. Kardamon

¼ l trockener Weißwein

30g gehackte Mandeln

30g Rosinen

500g Gelierzucker 2:1

2 cl Rum

1. Die Äpfel schneiden, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

2. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Die Äpfel dazugeben und bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Zimt und Kardamon würzen, mit Weißwein begießen und 4-5 Minuten bei

schwacher Hitze garen.

3. Mandeln, Rosinen und Gelierzucker untermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen, den Rum untermischen und sofort in heiß ausgespülte Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln verschließen und auf die Deckel gestellt abkühlen lassen.

Schmeckt total lecker (vor allem im Winter) und kann auch prima verschenkt werden!

Beitrag von „nirtak“ vom 12. September 2009 15:02

Ich esse sehr gern Nachtische. Zum Beispiel dieses hier (wird durch die karamellisierten Haferflocken erst perfekt):

Apfelquark mit knusprigen Haferflocken für vier Personen

Zutaten:

250 g Sahnequark

250 g Naturjoghurt

Vanille

Zucker

zwei Äpfel

2 Esslöffel Butter

2 Esslöffel Zucker

5 Esslöffel Haferflocken

Zubereitung:

Quark und Joghurt zu einer Creme verrühren, mit Zucker und Vanille abschmecken. Äpfel raspeln und unterheben.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen, zuletzt Haferflocken hinzufügen. (Achtung: verbrennen sehr leicht!)

Quarkspeise in Schalen füllen und mit gerösteten Haferflocken überstreuen (oder Haferflocken in einer Extra-Schüssel dazustellen).

Guten Appetit!

Beitrag von „Avantasia“ vom 12. September 2009 16:58

Zwecks Haltbarmachen eignet sich das Rezept für [Apfelchips](#).

Wie wärs ansonsten mit einem Apfeltag in deiner Schule oder in deiner Klasse?

À+

Beitrag von „Niggel“ vom 13. September 2009 16:27

Hab mal für Freunde eine "Apfelwein-Dinner" gemacht. Hier mal die Rezepte, bei denen auch "richtige" Äpfel verwendung finden. War alles echt total lecker!

Apfeleis (Teil meines Desserts)

Vergebene Tags / Schlagworte:

Zutaten für Portionen

500 g Äpfel

250 ml Apfelsaft

Süßstoff, flüssiger

3 EL Zitronensaft

4 Eiweiß, steif geschlagen

Zubereitung

500 g Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend raspeln und zusammen mit dem Apfelsaft zu Mus kochen. Mit Süßstoff und Zitronensaft abschmecken. Das steif geschlagene Eiweiß unterheben. In eine Schale füllen und dann bis zum Verzehr ca. 4 Stunden in den Tiefkühler geben.

Apfelsuppe (meine Vorspeise)

6 große Äpfel

½ Liter Wasser

1 Messerspitze Zimt

etwas Zitronenschale

1 TL Mehl

15 gr Butter

100 gr Zucker

½ Liter Apfelwein

Weißbrot

Die Äpfel schälen und mit dem Wasser, Zimt und der Zitronenschale schnell weich kochen. Wenn die Äpfel weich sind, diese durch ein Sieb drücken. 1 TL Mehl in 15 gr Butter rösten, bis das Mehl hellgelb ist. Das angeröstete Mehl, den Zucker und den Apfelwein zur Apfelmasse geben, vermengen und kurz aufkochen. Anschließend aus dem Weißbrot Croutinos machen und die Suppe damit garnieren.

hatte auch noch ne sußer leckre apfel(wein)torte, aber das Rezept finde ich gerade nicht. Falls ich es finde, poste ich es noch.

Viel Spaß beim Kochen! 😊

Beitrag von „Nananele“ vom 13. September 2009 16:55

Apfelgelee.

Damit es nicht wie Mus wird, vor dem Gelieren durch ein Tuch drücken.

Wie der Rest geht, steht auf der Packung vom Gelierzucker 😁

Lecker!

Nach Belieben kann man auch Vanille oder Rum(aroma) dazugeben.

Edit: Schreiben will gelernt sein 😊

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 Äpfel 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 drüber 😊

Beitrag von „flocker“ vom 14. September 2009 16:10



Danke schonmal! Einiges werde ich ausprobieren 😊

Die Apfelweintorte habe ich letztes Jahr schon gemacht, hm, die war suuuuperlecker! Hatte ich schon total vergessen! Hatten einen hessischen abend gemacht, mit Handkäs und Äppler und Apfelweintorte. Als der Pudding gekocht wurde, roch es in der Küche wie in ner Trinkhalle :tongue:

Hat noch jemand Rezeptvorschläge?

Beitrag von „Niggel“ vom 14. September 2009 19:42

Oh ja! Das Puddingkochen war sehr amüsant 😊 Hab sie schon zwei Mal gemacht, beim zweiten Mal hab ich die Nase dann nicht mehr so tief reingehalten 😊