

Tarte Tatin upgraded



Ich habe ja vor vielen Jahren schon einmal eine Tarte tatin zubereitet, unter dem Link:

<https://www.nudelheissundhos.de/2015/08/06/tarte-tatin/>

finden Sie alles wesentliche dazu, auch ausführliche Erläuterungen zur Herkunft des Namens.

Ich hatte jedoch eine große Anzahl von Äpfeln vorrätig, die verbraucht werden mussten, und so entschied ich mich, erneut eine Tarte tatin zuzubereiten.

Und da ich einige Modifikationen in der Zubereitungsweise vorgenommen habe, wollte ich Sie auch daran teilhaben lassen und poste dieses Rezept eben jetzt noch einmal.

Zur Herkunft des Namens der Tarte tatin gibt es ja eine Anekdote, die aber sehr einleuchtend ist. Zunächst einmal ist

die Tarte tatin ein französischer Klassiker eines Apfelkuchens. Und daher stammt diese Anekdote auch aus Frankreich. Eine französische Köchin soll einen Apfelkuchen vorbereitet haben und war auf dem Weg zum Backofen. Da fiel ihr der Kuchen vom Backblech herunter und landete auf der Oberseite, somit also gestürzt, mit dem Mürbeteig nach oben. Ansonsten war die Unterseite, die Äpfel, aber nicht verschmutzt. Also packte sie den Kuchen in dieser Form – Äpfel nach unten, Mürbeteig nach oben – auf die Backform und buck ihn in dieser Weise. Nach dem Backen und Abkühlen stürzte sie den Kuchen einfach auf die Mürbeteigseite und voilà, man hatte einen „normalen“ Apfelkuchen. Und da diese Köchin den Nachnamen Tatin trug, wurde dieser Kuchen Tarte tatin benannt. Schlüssige Anekdote, nicht wahr?

Zur Zubereitung ist zu sagen, dass man einfach eine Spring-Backform nimmt, nur den Boden auf ein Arbeitsbrett legt, Backpapier darauf ausbreitet, an den Rändern nach unten drückt und dann die Backform mit der Randform schließt. In die Backform gibt man dann den Mürbeteig und drückt ihn auf dem Boden der Backform aus, ohne einen Rand. Entfernt man nun die Backform, hat man einen fertigen Boden auf dem Backpapier, der genau die gewünschte Größe der Backform hat.

Und das zerlassene Karamell gibt man dann natürlich auf ein Backpapier, das man in der Spring-Backform ausgebreitet hat, und verteilt es durch Schwenken der Backform. Dabei muss man zügig arbeiten, damit das Karamell nicht zu schnell erkaltet. Aber das Backpapier stößt das Karamell ab, so dass man nach dem Backen, Abkühlen und Stürzen des Kuchens einfach das Backpapier vom Apfelbelag abziehen kann. Und natürlich verhindert das Backpapier auch, dass Karamell an der Kante zwischen Rand und Boden der Backform austritt.

Und außerdem kommt hinzu, dass ich sechs Äpfel vorrätig hatte, und keine drei Äpfel, wie es im ersten Rezept aufgelistet ist. Das Rezept ist daher eine Tarte tatin upgraded, da ich die doppelte Menge Äpfel verwende. Und ich lege auch die feinen

Apfelspalten nicht sorgfältig auf dem Mürbeteigboden in zwei Kreisen nacheinander aufeinander, sondern gebe sie einfach auf das Karamell, verteile sie etwas und drücke sie fest. Dann lege ich den Mürbeteigboden obenauf und drücke ihn ebenfalls fest.

Das sind eigentlich die drei genannten Änderungen in der Zubereitung, die diese sehr vereinfacht haben.

Eine Tarte tatin isst man natürlich am besten lauwarm, nach einiger Zeit der Abkühlung. Aber auch am darauffolgenden Tag, nach dem Abkühlen und leichten Erhärten im Kühlschrank, ist die Tarte tatin ein sehr feiner Kuchen und einfach unsagbar lecker!

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- Sechs Äpfel

Für das Karamell:

- 175 g Zucker
- 75 g Butter
- ein Spritzer Zitrone

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min.
Bei 180 °C Umluft*



Äpfel putzen, schälen, in Viertel schneiden, dann in feine Apfelspalten und diese in eine Schüssel geben.

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Boden einer Spring-Backform auf eine Arbeitsplatte geben, Backpapier darüber legen und an den Rändern nach unten drücken. Backform mit dem Rand der Backform schließen.

Mürbeteig auf dem Boden der Backform ausdrücken, zu einem runden, flachen Boden. Keinen Rand hochziehen. Backform entfernen. Boden auf dem Backpapier auf eine Kuchenplatte geben.

Zucker in einer kleinen Pfanne karamellisieren. Butterflocken dazugeben und schmelzen. Einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren und darauf achten, dass es nicht allzu heiß ist, aber gut flüssig.

Backpapier in einer Spring-Backform auslegen. Karamell den Boden der Backform gießen und mit den Händen durch Schwenken

kreisförmig in der Form verteilen. Der Boden soll überall gut bedeckt sein.

Äpfel auf den Karamell geben, verteilen und etwas fest drücken.

Den Mürbeteig auf die Äpfel geben. Dazu an einer Stelle das Backpapier unter dem Mürbeteig leicht nach hinten ziehen, den Mürbeteig an einem Rand der Füllung auflegen und an dieser Stelle festdrücken. Dann vorsichtig das Backpapier unter dem Boden nach hinten wegziehen. Boden gut auf den Äpfeln einpassen und andrücken.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Kuchen auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen, Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, damit auch der Boden Luft bekommt, und dafür auch den Rand der Backform entfernen. Vorsicht, der Karamell fließt bei heißem Kuchen an den Rändern heraus, wenn Sie das Backpapier zu sehr nach unten ziehen.

Nach etwa 10–15 Minuten Boden der Backform und Backpapier entfernen. Kuchen mithilfe einer Kuchenplatte stürzen.

Stückweise anschneiden und lauwarm servieren. Guten Appetit!

Restlichen Kuchen im Kühlschrank aufbewahren.

Pferde - Hohe - Rippe **mit**

Grießknödeln in Senf-Sauce



Mit frisch zubereiteten Grießklößen

Hohe Rippe ist wie beim Rind ein Stück Fleisch, das lange Fasern hat und deswegen einige Stunden geschmort werden muss. Dann aber ist das Fleisch butterzart und es bedarf beim Essen nur einer Gabel und keines Messers mehr, so zart ist das Fleisch und so leicht lässt es sich auseinander ziehen.

Bei diesem Rezept wird das Fleisch in einer süß-pikanten Sauce gegart, die durch den verwendeten Whiskey und den Bratenfond noch ein besonderes Aroma bekommt.

Die Grießklöße werden frisch zubereitet. Und es bietet sich an, davon gleich eine größere Menge zuzubereiten, denn sie lassen sich sehr gut portionsweise für weitere Gerichte mit anderen Zutaten einfrieren.

Dieses Gericht ist ein schönes Gericht für ein Sonntags- oder Feiertagsmenü.



Frische, selbst zubereitete Grießklöße

Für die Hohe Rippe:

- 800 g Hohe Rippe
- Olivenöl

Für die Sauce:

- $\frac{1}{4}$ Apfel
- $\frac{1}{2}$ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL getrockneter Oregano
- Scotch-Whiskey
- 300 ml Bratenfond
- 3 EL Bautz'ner Senf
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Für die Klöße (6 Stück):

- 230 ml Milch
- 50 g Butter
- 170 g Hartweizengrieß
- 2 EL Quark
- 1 Ei

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 45 Min. | Garzeit 2 Stdn.
10 Min.*



Fein geschmort

Für die Klöße:

Milch in einem kleinen Topf erhitzen.

Butter darin schmelzen.

Grieß dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Bei ausgeschalteter Herdplatte zugedeckt etwa 5 Minuten garen oder quellen lassen. Dabei ab und zu umrühren.

Grießmasse etwas erkalten lassen. Das zugegebene Ei soll ja

nicht gerinnen, sondern bei den Klößen für Bindung sorgen.

Quark unterrühren.

Ei aufschlagen und dazugeben.

Alles gut vermischen.

Masse eine halbe Stunde im Kühlschrank quellen lassen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen, das Wasser soll nicht kochen, sondern nur siedend.

Aus der Grießmasse 6 Klöße formen. Dabei die Hände leicht bemehlen, dann geht das Formen besser.

Mein Rat: Geben Sie erst einen Klob in das siedende Wasser, um zu sehen, ob er zerfällt oder nicht. Im ersteren Fall müssen Sie in die Grießmasse noch etwas zusätzlichen Grieß hinzugeben.

Klöße in das siedende Wasser geben und 10 Minuten ziehen lassen.

Herausnehmen und in eine Schüssel geben.

Für die Hohe Rippe:

Apfel putzen und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch ebenfalls putzen, schälen und ebenfalls kleinschneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen.

Fleisch darin auf allen Seiten kurz anbraten.

Apfel, Zwiebel und Knoblauch dazugeben.

Mit dem Oregano, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Mit einem guten Schluck Whiskey ablöschen und das Fleisch

flambieren.

Senf dazugeben.

Bratenfond dazugeben.

Alles gut vermischen und Fleisch in der Sauce zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren.

Bei Bedarf die Sauce mit etwas Bratenfond verlängern.

Sauce abschmecken.

Fleisch herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren.

Fleischscheiben auf zwei Teller verteilen.

Jeweils drei Klöße zu dem Fleisch geben.

Sauce großzügig über Fleisch und Klöße geben.

Servieren. Guten Appetit!

Haferflocken-Apfel-Bällchen mit Vanille-Sauce



Mit leckerer Vanille-Sauce

Ich hatte schon des öfteren überlegt, was man mit einer Packung feiner Haferflocken wohl so alles zubereiten könne. Außer, sie in einem Müsli mit Milch zu essen.

Aber sie bieten sich ja auch für Kuchen und Desserts an.

Also fand ich beim Recherchieren nach geeigneten Rezepten nicht nur pikante Zubereitungen mit Wurzeln und Gewürzen, sondern auch süße Dessert-Zubereitungen mit Äpfeln.

Also habe ich diese Zubereitung einmal ausgewählt und mir ein eigenes, selbst kreierte Rezept zusammengebastelt.

Für eine ausgiebige Mahlzeit reichen diese jeweils 10 Bällchen pro Person sicher nicht. Aber als kleine Mahlzeit, bei geringerem Hunger, kann man sie durchaus abends vor dem Fernseher verspeisen.

Beim Frittieren sollte man drauf achten, dass man nicht vorher im gleichen Frittierfett sehr stark gewürzte, herzhaftere Zutaten frittiert hat.

Aber auf diese Weise kann man Haferflocken durchaus auch

einmal zubereiten und einem leckeren Dessert zuführen.

Für 2 Personen (etwa 20 Bällchen):

Für die Bällchen:

- 200 g feine Haferflocken
- 2 Äpfel
- 100 g Sesamsaat
- 100 g Leinsamensaat
- 4 Eier
- 50 g Zucker

Für die Vanille-Sauce:

- [Grundrezept](#)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. | Zubereitungszeit 5 Min.



Mit Haferflocken und Apfel

Äpfel putzen, schälen, Kerngehäuse entfernen und Äpfel vierteln. In der Küchenmaschine fein reiben.

Leinsamen- und Sesamsaat und Haferflocken in einer

Getreidemühle fein zu Mehl mahlen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben.

Alle anderen Zutaten dazu geben.

Alles gut mit der Hand vermischen und eine halbe Stunde ziehen lassen, damit auch die Haferflocken etwas aufquellen.

Sollte der Teig zu flüssig sein, mit zusätzlichen Haferflocken nachhelfen.

Hände mit etwas Mehl bestäuben und jeweils einen Esslöffel der Masse in den Händen zu einer kleinen Kugel formen. Auf einen großen Teller geben.

Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Bällchen im siedenden Fett etwa 3–4 Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Parallel dazu die Vanille-Sauce nach dem Grundrezept zubereiten.

Bällchen auf zwei Teller verteilen.

Vanille-Sauce in einer Schale dazu reichen.

Servieren. Guten Appetit!

**Apfelstrudel mit Puderzucker
und Vanille-Sauce für**

Erwachsene



Warm aus dem Backofen

Natürlich, Sie haben es schon vorausgesehen. Ein Apfelstrudel, der Alkohol enthält. Und somit nicht für Kinder, sondern nur für Erwachsene geeignet ist.

Ich habe bei diesem Rezept für einen Apfelstrudel einige Dinge im Vergleich zu meinem letzten Apfelstrudel abgeändert.

Zunächst einmal habe ich die Rosinen nicht in Wasser eingeweicht, sondern in Cognac. Sehr lecker!

Dann gebe ich auf die zerkleinerten Äpfel in der Schüssel den Saft einer Limette. Das verhindert zum einen das Braunwerden der Apfelstückchen durch den Luftsauerstoff. Und zum anderen gibt er etwas Säure zum Gericht hinzu.

Des weiteren habe ich das Volumen des Strudels etwas aufgepimpt und anstelle von 3 Äpfel satte 4 Äpfel verwendet. Ich hatte genauso viele vorrätig und sie mussten verbraucht werden.

Und schließlich habe ich die Garnitur geändert. Kein Bestreichen mit einem Eigelb vor dem Backen. Sondern den Blätterteig natur belassen. Dann jedoch nach dem Backen und vor dem Servieren eine große Portion Puderzucker mit dem Küchensieb auf den Apfelstrudel aufstäuben.

Der Blätterteig ist wie bisher ein fertiges Industrieprodukt vom Discounter. Aber ich sage Ihnen deutlich, der Blätterteig ist ein sehr gutes Produkt und schmeckt wirklich exzellent. Da die Zubereitung eines Blätterteigs doch eine gewisse Fertigkeit braucht und nicht jedermanns Sache ist, können Sie also gern zu einem solchen Industrieprodukt greifen.

Aber natürlich sollte zu einem solch leckeren, warmen Apfelstrudel eine frische, selbst zubereitete Vanille-Sauce gereicht oder um den Strudel herum drapiert werden. Da gibt es keine Abstriche an der Frische des Produkts, die Sauce sollte wirklich frisch sein. Einfach nach dem Grundrezept verfahren.

Für 2 Personen:

Für den Apfelstrudel:

- 4 Äpfel
- 1 Limette
- 100 g Rosinen
- 100 ml Cognac
- 100 g Mandeln
- 1 TL gemahlener Zimt
- 4 EL Zucker
- Puderzucker

Für die Vanille-Sauce:

- [Grundrezept](#)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.



Unbedingt eine frische Vanille-Sauce dazu servieren

Rosinen in einer Schale eine Stunde in dem Cognac einweichen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Saft der Limette auspressen und in eine Schale geben.

Äpfel putzen, schälen, entkernen, in Spalten und diese dann kleinschneiden. In eine Schüssel geben. Limettensaft darüber verteilen.

Mandeln in der Küchenmaschine fein häckseln. Zu den Äpfeln geben.

Rosinen – ohne den Cognac – ebenfalls dazugeben.

Zucker und Zimt hinzugeben.

Alles gut vermischen.

Blätterteig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Äpfelmischung quer auf einem Ende des Blätterteigs ausbreiten. Zu einer großen Rolle formen.

Blätterteig zusammenrollen.

Im Backofen auf mittlerer Ebene etwa 30 Minuten backen.

Strudel aus dem Backofen nehmen und in zwei Hälften schneiden. Puderzucker in ein Küchensieb geben und Strudel gut damit bestäuben.

Jeweils die Hälfte des warmen Strudels auf einen Teller geben.

Vanille-Sauce dazu geben.

Servieren. Guten Appetit!

Ofenschlupfer mit Äpfeln und Vanille-Sauce



Leckeres Dessert

Ofenschlupfer ist eine beliebte Süßspeise aus Süddeutschland und ein schwäbisches Original. Da passt es ja ganz gut, dass

ich dieses Dessert zubereite, denn ich stamme gebürtig aus Baden bzw. der Kurpfalz. Angrenzend an Schwaben. Und mütterlicherseits bin ich auch halber Schwabe.

Meine Mutter, 92 Jahre alt, sagte mir am Telefon, ihr sei der Ofenschlupfer durchaus bekannt, aber sie habe ihn nie selbst zubereitet. Auch nicht ihre Mutter, gebürtig aus dem Schwabenland stammend. In Mannheim selbst, wo meine Mutter lebt und wo ich herkomme, sagt man in der Mundart auch „Ofenschlupfer“ dazu.

Ich selbst habe mir nur überlegt, warum dieses Gericht eigentlich Ofenschlupfer heißt? Vielleicht weil hier doch einige Resteverwertung stattfindet und so manche Zutat in den Ofen „schlupft“?

Ofenschlupfer kommt somit aus dem Schwabenland und ist dort eine beliebte Süßspeise aus dem Ofen. Er besteht traditionell aus altem, vertrocknetem Brot oder Brötchen – in Hamburg sagt man Schrippen –, Äpfeln, Rosinen, Mandeln und einer cremigen Sahne-Ei-Mischung. Frisch aus dem Ofen zergeht dieser Brotauflauf auf der Zunge. Man isst ihn gern als Dessert oder zum Kaffee.

Es gibt aber auch herzhaftere Ofenschlupfer, zum Beispiel mit Lachs und Spinat. Recherchieren Sie gerne mal danach.



Fertig gebacken in der Auflaufform

Der Ofenschlupfer gelingt hervorragend und schmeckt sehr lecker. Der Puderzucker obenauf gibt Süße, dazu die saftig gebackenen Apfelspalten und schließlich der Crunch der kross gebackenen Schrippen. Und dann kommt noch das Vanille-Aroma der Vanille-Sauce dazu. Und nicht zu vergessen der Zimt-Geschmack. Wenn man den Ofenschlupfer noch warm aus dem Ofen serviert, braucht man auch die Vanille-Sauce nicht zusätzlich erhitzen.

Für 2 Personen:

Für den Ofenschlupfer:

- 3 Äpfel
- 3 Schrippen vom Vortag
- 2 Eier
- 1/4 l Milch
- 100 g Sahne
- 1 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 25 g gehobelte Mandeln

- 25 g Rosinen
- 1 TL Zimt
- Margarine
- Puderzucker

Für die Vanille-Sauce:

- [Grundrezept](#)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 35–45 Min.



Eine schwäbische Spezialität

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Äpfel putzen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Äpfel in dünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Schrippen in fingerdicke Scheiben schneiden.

Eine große Auflaufform einfetten. Schrippen und Apfelspalten schräg in zwei Lagen nebeneinander in der Auflaufform nacheinander schichten. Mandeln und Rosinen darüber verteilen.

Eier aufschlagen und trennen.

Milch mit Eigelben, Sahne, Zucker, Vanille-Zucker und Zimt in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen schaumig schlagen.

Eiweiße in einer Küchenmaschine steif schlagen und mit dem Backlöffel vorsichtig unter die Milch-Sahne-Masse unterheben.

Die flüssige Mischung über die Schrippen und Äpfel gießen.

Ofenschlupfer im Backofen auf mittlerer Ebene etwa 35–45 Minuten goldgelb backen.

Herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben und warm aus der Form mit warmer oder kalter Vanille-Sauce servieren.

Yabluchnyk – ukrainischer Apfelkuchen



Fluffiger Boden und leckerer Belag

Und wieder hat mich ein [Rezept](#) von Fooblogger-Kollegin Zorra von 1x umrühren bitte aka Kochtopf inspiriert.

Aber nicht so sehr wegen des Rezeptes. Denn dieses Rezept für einen Apfelkuchen ist sehr schlicht und einfach. Aber der Apfelkuchen auch sehr schmackhaft.

Es hat mich jedoch angesprochen, dass dies ein ukrainisches Rezept ist. Und dass Zorra zusammen mit einer „Truppe von Foodloggern“ – ich bin leider nicht gefragt worden – mit diesem und die anderen Kollegen mit anderen Rezepten ihre Solidarität mit der Ukraine zeigen und sich damit gegen Putins Krieg wenden wollen. Das hat mich sofort überzeugt, denn auch ich möchte gern meine Solidarität mit der Ukraine zeigen. Und wir Foodblogger können dies eben am besten durch die Veröffentlichung entsprechender Rezepte tun.



Solidarität mit der Ukraine! Stoppt Putins Krieg!

Ich will hier nicht ins Politische abweichen und Argumente für einen sofortigen Stopp des Angriffskrieges hervorbringen. Aber Putin hat doch eine sehr verkehrte Weltansicht, wenn er seinen Außenminister Lawrow davon reden lässt, Russland wolle kein Nazi-Regime in der Ukraine und keine Nazi-Soldaten auf den Straßen Kiews, die mit SS-Symbolen auf der Uniform

herumspazieren. Putin hat sich anscheinend noch nicht zu Gemüte geführt, dass der ukrainische Präsident Selenskyj ein Jude ist! Und was haben die Nazis im Dritten Reich gemacht, nur so zur geschichtlichen Erinnerung? Richtig, sie haben 6 Millionen Juden in ihren KZ getötet. Und außerdem dürfen die russische Bevölkerung und auch die staatstreuen Medien das Wort „Krieg“ im Zusammenhang mit der Invasion in die Ukraine nicht in den Mund nehmen. Auch diese Maulkorb-Politik hatten wir doch auch schon einmal im Dritten Reich, oder nicht? Außerdem ist sie ein weltweit vorkommendes Zeichen von autoritären und totalitären Staaten. Also da läuft bei der Weltanschauung von Putin doch einiges quer. Wäre er in seinen Fernsehansprachen zur Bevölkerung nicht klar und deutlich und würde „logisch“ argumentieren, würde ich sagen, das alles sind Anzeichen einer Schizophrenie. Und ich weiß, wovon ich rede, ich habe einen Freund, der manisch und in Behandlung ist. Und der hat in den Schüben seiner Krankheit schon das eine oder andere Mal solche wirren Äußerungen und Argumente von sich gegeben. Und außerdem kann ich froh sein, dass wir in Deutschland den Absatz 5 im Grundgesetz haben – Meinungsfreiheit – und ich solche Überlegungen hier öffentlich machen darf.

Aber zurück zum Rezept.

Ein weiteres, aber einfaches Argument für dieses Rezept – abgesehen vom Solidaritätszeichen für die Ukraine – ist der Umstand, dass ich sowohl Äpfel zuhause vorrätig habe. Als auch alle anderen Zutaten. Also steht der Zubereitung des Apfelkuchens nichts mehr im Wege.

Denn ursprünglich wollte ich heute eine herzhaft Tarte mit Romanesco, Speck und Käse backen. Also wird einfach schnell umdisponiert und der Apfelkuchen ist an der Reihe.



Einfacher, schlichter Apfelkuchen

Ich habe einige kleine Änderungen an Zorras Rezept vorgenommen. Ich hatte keine Bio-Zitrone vorrätig, für den Schalenabrieb. Aber eine Bio-Limette. Also habe ich deren Schalenabrieb verwendet. Und den Saft der Limette über die mit Zucker und Zimt bestäubten Apfelscheiben gegeben. Sie verhindern einerseits das Braunwerden der Apfelscheiben, andererseits geben sie noch etwas Säure an diese.

Die größte Änderung habe ich an der Menge des Mehls vorgenommen. Das Rezept für den Boden des Kuchens ist eigentlich nichts anderes als ein gewöhnlicher Mürbeteig, wie wir ihn auch kennen. Aber er gelingt nach Zorras Rezept nur sehr zäh. Und vor allem sehr klebrig.

Ich bin es gewohnt, solche Teige mit der Hand in der Backschüssel zu kneten. Und dies nicht von der Küchenmaschine durchführen zu lassen.

Meine Mutter hat für das Einfetten der Backform mit Margarine immer ein Stück Backpapier verwendet – man kann sich ja sonst die Finger schmutzig machen. □ Meine Großmutter

väterlicherseits war da anders. Sie griff mit der Hand in den Margarinetopf und schmierte die Backform einfach mit der Hand ein. Das ist zwar über 40 Jahre her, mir aber noch gut in Erinnerung.

Daher war mir der Teig zu klebrig, um ihn zu kneten und dann in der Backform zu einem Boden auszudrücken,. Also habe ich etwa 50 g Mehl mehr verwendet. Damit lässt sich der Teig sehr gut kneten. Und zum Ausdrücken in der Backform verwendet man sowieso ein wenig Mehl, um die Hände zu bestäuben und nicht mit ihnen am Teig kleben zu bleiben.

Ach ja, da ich 3 Äpfel vorrätig hatte, habe ich eben diese verwendet, anstelle von 2 Äpfeln in Zorras Rezept. Was weg ist ist weg. ☐

Für den Belag:

- 3 Äpfel
- 3 EL brauner Zucker
- 2 EL Zimt
- ein paar Butterflocken

Für den Boden:

- 100 g Sahne
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 230 g Mehl
- 2 TL Backpulver (etwa 1/2 Päckchen)
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 75 g Butter (kalt, in kleinen Stücken)
- 1 Bio-Limette (Abrieb und Saft)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 30 Min.



Mit leichter, sichtbarer Zimtnote

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Spring-Backform mit Backpapier auslegen.

Für den Belag:

Limettenschale mit einer feinen Küchenreibe in eine Schale abreiben.

Saft der Limette auspressen.

Äpfel putzen, entkernen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben. Zucker und Zimt darüber stäuben. Limettensaft darüber geben. Letzteres verhindert auch das Braunwerden der Apfelscheiben an der Luft. Alles vorsichtig mit dem Backlöffel vermischen.

Für den Teig:

Ei aufschlagen. Sahne, Ei und Vanillin-Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren.

Restliche Zutaten in eine Backschüssel geben und vermischen.

Sahne-Ei-Mischung dazugeben und alles mit der Hand zu einem Teig zusammenkneten.

Teig in die Backform geben, gleichmässig verteilen und auf dem Boden andrücken.

Für den Kuchen:

Apfelscheiben ohne die angesammelte Flüssigkeit auf dem Kuchenboden verteilen. Ein paar Butterflocken darauf geben.

Backform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

Kuchen aus dem Backofen nehmen und erkalten lassen.

Backform und Backpapier entfernen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Wenn Sie möchten, können Sie den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Angeregt von: [Traditional Ukrainian Cookery von Savella Stechishin via Graveyard Dirt](#)

Apfel-Birne-Kuchen



Obst- mit Rührkuchen vermischt

Im Grunde eine Zubereitung eines einfachen Rührkuchens nach dem Grundrezept.

Wäre da nicht ein bestimmte weitere Zutat, die ich zum Rührteig gebe.

Und zwar 2 Äpfel und 2 Birnen. Insgesamt etwa – geschält, geputzt und sehr kleingeschnitten – 500 g Obst.

Also ein Obstkuchen.

Da es immerhin etwa ein Pfund Obst ist, das ich zum normalen Rührteig hinzugebe, gebe ich vorsichtshalber ein zusätzliches Ei für mehr Bindung in den Teig.

Der Rührkuchen gelingt gut. Denn Äpfel und Birnen sind ja nicht so wässrig wie z.B. Beerenobst, das den Rührteig sicherlich verwässern würde, so dass er nicht kompakt wäre durch das Backen.

Aber dieser Obstkuchen ist kompakt und fest. Und sehr saftig und fruchtig.

Für den Rührteig (Grundrezept):

- 500 g Mehl
- 250 g brauner Zucker
- 250 g Margarine
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker

Zusätzlich:

- 2 Äpfel
- 2 Birnen
- 1 Ei

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 Std.



Sehr saftig aufgrund der Äpfel und Birnen

Obst putzen, schälen, entkernen und in sehr kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Rührteig nach dem Grundrezept aus den genannten Zutaten zubereiten.

Ein zusätzliches Ei aufschlagen und unter den Rührteig geben.

Obst zum Rührteig geben, jedoch auf keinen Fall mit der

Küchenmaschine unterrühren. Das Obst würde zu Brei und zu saftig, so dass der Teig zu flüssig würde. Nur mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben und alles gut vermischen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Rührteig in einer mit Backpapier ausgelegten Kasten-Backform geben.

Auf mittlerer Ebene eine Stunde im Backofen backen.

Herausnehmen. Gut abkühlen lassen. Auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Penne Rigate mit weißer Sauce aus Sahne, Apfel, Ingwer, Knoblauch und Zitrone



Mit frischem Parmigiano Reggiano

Es ist immer wieder erstaunlich, wie vielseitig man Pasta zubereiten kann.

Mit einem leckeren, frisch zubereiteten Pesto.

Mit einer einfachen Sauce.

Oder natürlich als Beilage zu Fleisch, Fisch oder Innereie. Am besten natürlich auch mit einer leckeren Sauce.

Diese Sauce war ein Experiment, aber ich hatte das Rezept aus einem Kochbuch.

Die Sauce schmeckt ungewohnt und außergewöhnlich, aber sehr gut.

Gerade der Zitronensaft und der geriebene Ingwer verleihen ihr eine säuerliche und frisch-fruchtige Note.

Für 2 Personen

- 350 g Penne Rigate

Für die Sauce:

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone (Saft)
- 1 Lauchzwiebel
- ein Stück frischer Ingwer
- 1/2 Apfel
- Petersilie
- 100 ml Sahne
- 150 ml Wasser
- Salz
- Olivenöl
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.



Lecker und würzig

Für die Sauce:

Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in Spalten schneiden und quer in kleine Stücke.

Ingwer schälen und auf einer Küchenreibe in eine Schale fein reiben.

Zitrone in eine Schale auspressen.

Knoblauch und Lauchzwiebel putzen und gegebenenfalls schälen. Knoblauch mit einem breiten Messer zerdrücken. Lauchzwiebel quer in Röllchen schneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen.

Knoblauch und Lauchzwiebel darin andünsten.

Apfel, Ingwer, Petersilie und Zitronensaft dazugeben.

Ebenfalls Sahne und Wasser dazugeben.

Mit Salz würzen.

Alles gut vermischen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur eine halbe Stunde köcheln lassen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Pasta zur Sauce geben. Alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce in zwei großen Schalen anrichten.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Kalbsnieren auf normannische Art mit Kartoffelpüree und Chicorée-Salat



Ein sehr leckeres Gericht

Dieses Rezept habe ich aus dem Kochbuch „Kochvergnügen wie noch nie“ aus dem Gräfe und Unzer Verlag. Ein wirklich dickes Kochbuch mit Rezepten zu allen erdenklichen Gerichten. Vom Salat und Vorspeise über Fleisch, Fisch, Kartoffeln und Gemüse bis zum Dessert.

Wie ich an das Kochbuch gekommen bin? Das erzähle ich gern. Ich bin in einer Community im Internet, die die Nachbarschaft fördert, und zwar nebenan.de. Dort kann man für seine nächste Nachbarschaft in seinem jeweiligen Stadtteil unter anderemn Mitteilungen hineinschreiben, für Gesuche, Verkauf und Verschenken. In diesem Fall hatte eine nette Nachbarin in meinem Stadtteil mehrere Kochbücher zum Verschenken angeboten,

weil sie sie nicht mehr benötigte. Ich habe mir zwei ausgesucht, darunter das oben genannte, und habe es mir kostenlos bei der Nachbarin abgeholt. Tolle Sache, diese Community.

Und ich habe bei diesem Rezept etwas gemacht, was ich normalerweise nie mache. Ich habe das Rezept wortwörtlich laut Anleitung mit allen angegebenen Zutaten nachgekocht. Dies ging sogar bis dahin, dass ich die zum Gericht empfohlene Beilage und Salat genau zubereitet habe. Also fast ein Novum in meinem Foodblog.

Und ich muss sagen, das Gericht hat mir sehr gemundet.



Beim Flambieren

Das Gericht bringt alle vier bekannte Geschmacksrichtungen mit sich, süß, sauer, salzig und bitter. Die Süße bringt der Zucker, der mit den Apfelscheiben hinzugegeben wird. Die Säure und Bitterkeit liefert der Chicorée-Salat und das Dressing.

Und das Salzige natürlich das Salz, mit dem die Nieren in der Pfanne gewürzt werden. Fehlt vielleicht noch ein Teil von Schärfe ... aber davon steht eben im Original-Rezept nichts. ☐

Für 2 Personen

- 300 g Schweinenieren
- 1 Apfel
- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- Butter
- Calvados
- 100 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Für das Kartoffelpüree:

- 10 Kartoffeln
- Muskat

Für den Salat:

- 2 Chicorée
- Olivenöl
- Weißweinessig

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 25 Min.



Niere mit Apfel

Kartoffeln schälen. In einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten garen. Kochwasser abschütten. Kartoffeln warmhalten.

Chicorée putzen und quer in Streifen schneiden. In eine Schüssel geben.

Mit Olivenöl, Weißweinessig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing zubereiten und über den Salat geben. Gut vermischen und etwas ziehen lassen.

Nieren quer in dicke Scheiben schneiden.

Apfel schälen, mit dem Apfelausstecher das Kerngehäuse ausstechen und den Apfel dann in dicke Scheiben schneiden.

Zwiebel schälen und würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel darin andünsten.

Nierenscheiben dazugeben. Ebenso eine Portion Butter.

Mit einem Schluck Calvados ablöschen. Flambieren.

Apfelscheiben dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Sahne dazugeben.

Alles etwas vermischen und einige Minuten köcheln lassen.

Nierenscheiben bei Bedarf wenden.

Sauce abschmecken.

Eine Portion Butter zu den Kartoffeln geben.

Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Muskat würzen.

Mit dem Pürierstab fein pürieren.

Kartoffelpüree auf zwei große Teller verteilen.

Chicorée-Salat dazugeben oder auch separat in zwei Schalen dazu servieren.

Niere mit Apfel und Sauce auf die beiden Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Quark-Torte mit Apfel, Whiskey-Rosinen und Mandeln



Leckere, quarkige Torte

Manchmal kann man Zutaten, die man für ein bestimmtes Gebäck verwendet hat, auch bei einem anderen verwenden.

So verwende ich die Zutaten Äpfel, Rosinen und Mandeln, die ich vor kurzem für einen Apfelstrudel verwendet habe, dieses Mal einfach für eine Torte.

Äpfel werden einfach geputzt, geschält, entkernt und dann kleingeschnitten. Die festen und ungegarten Äpfel geben der Torte Biss und Crunch.

Die Rosinen werden ausnahmsweise einmal in Whiskey eingelegt. Allerdings schmeckt man diesen bei der fertigen Torte nicht mehr heraus.

Und die Mandeln kommen wieder in die Küchenmaschine und werden fein gehäckselt. Sie geben zusätzlichen Crunch bei der fertigen Torte.

Der Tortenboden besteht wie im Grundrezept beschrieben aus Toastbrot und Fett.

Die Füllmasse besteht aus Quark, Sahne und Gelatine.

Die Torte gelingt gut, sie ist sehr fest und kompakt und schmeckt sehr quarkig.

Apfelstrudel mit Vanille-Sauce



Mit viel frischer Vanille-Sauce

Strudel kann man herzhaft oder süß zubereiten.

Man benötigt dazu nur einen Blätterteig. Der Einfachheit halber kann man durchaus auf einen industriell gefertigten Teig auf Backpapier in der Packung zurückgreifen.

Strudel sind schnell zubereitet. Man braucht nur den Blätterteig auf einem Backblech ausbreiten, die Füllung darauf

verteilen und den Strudel zusammenrollen.

Dann einfach noch eine knappe halbe Stunde bei hoher Temperatur im Backofen backen.

Hier habe ich das erste Mal in meinem Leben einen Apfelstrudel zubereitet.

Man benötigt nicht viele Zutaten dazu. Äpfel, Mandeln und Rosinen. Dazu als Gewürz Zimt und Zucker. Und noch ein Eigelb zum Bepinseln des Strudels.

Interessanterweise schmeckt der Apfelstrudel nach dem Backen und Abkühlen auch leicht nach Marzipan. Das kommt von den fein gehäckselten Mandeln, die sich mit dem Zucker verbinden. Das sind eben die beiden Zutaten, aus dem Marzipan zubereitet wird.

Als Zulage zum Apfelstrudel bereite ich die Vanille-Sauce natürlich selbst zu. Eigelbe, Sahne, Zucker und Vanilleschote. Mehr bedarf es nicht für eine leckere Sauce. Einfach nach dem Grundrezept verfahren.

Für 2 Personen

Für den Apfelstrudel:

- 3 Äpfel (Pink Lady)
- 100 g Rosinen
- 100 g Mandeln
- 1 TL gemahlener Zimt
- 4 EL Zucker
- 1 Eigelb

Für die Vanille-Sauce:

- [Grundrezept](#)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 25 Min.



Mit leckerer, süßer Füllung

Rosinen in einer Schale mit kaltem Wasser eine Stunde einweichen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Äpfel putzen, schälen, entkernen, in Spalten und diese dann kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Mandeln in der Küchenmaschine fein häckseln. Zu den Äpfeln geben.

Rosinen ebenfalls dazugeben.

Zucker und Zimt hinzugeben.

Alles gut vermischen.

Blätterteig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Äpfelmischung längs auf dem Blätterteig ausbreiten.

Blätterteig zusammenrollen. Enden leicht verschließen.

Mit dem Eigelb mit einem Backpinsel den Strudel bestreichen.

Im Backofen auf mittlerer Ebene etwa 25 Minuten backen.

Parallel dazu Vanille-Sauce nach dem Grundrezept zubereiten.

Strudel aus dem Backofen nehmen und gut abkühlen lassen.

Vanille-Sauce im heißen Wasserbad auf dem Herd unter Rühren mit dem Schneebesen leicht erhitzen.

Apfelstrudel stückweise anschneiden und jeweils die Hälfte des Strudels in Stücken auf einen Teller geben.

Vanille-Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Einfacher Apfelkuchen



Normalerweise bringt man reichlich Äpfel, also kleingeschnittene Apfelspalten auf einen Mürbeteig auf. Und übergießt diesen nach dem Backen mit einem Tortenguss. Entweder industriell gefertigt aus der Tüte. Oder, was natürlich besser ist, selbst zubereitet aus Speisestärke und Flüssigkeit.

Bei diesem Rezept waren nur vier Äpfel vorhanden. Was somit zu einem sehr einfachen Belag und somit zu einem einfachen Apfelkuchen führte.

Und noch dazu ist es zugegebenermaßen kein reiner Apfelkuchen. Denn unter den vier Äpfeln versteckte sich doch unbeabsichtigt eine Nektarine, die täuschend echt aussah wie ein Apfel.

Ich habe die Nektarinen-Spalten dann einfach unter den Belag auf dem Mürbeteig gemischt.

Da ohne Tortenguss, bestäube ich den Kuchen einfach nach dem

Backen noch reichlich mit Zimt und Puderzucker.

Der Mürbeteig ist etwas dunkel, das rührt aber nur vom verwendeten Dinkelmehl her. Dadurch bekommt der Kuchen aber auch noch einen nussigen Touch.

Äpfel-Birnen-Kuchen



Schön mit gehäckselten Sonnenblumenkernen garniert

Ein Rezept für einen Kuchen mit frischen Äpfeln und Birnen.

Bereiten Sie den Tortenboden nach dem Grundrezept aus kleingeschnittenem Toastbrot und Butter zu.

Darauf kommen als Belag frische, kleingeschnittene Äpfel und Birnen.

Ich bereite den Tortenguss nicht aus einer industriellen Tüte zu. Sondern aus Chardonnay und Blattgelatine.

Dazu kommt noch die süße Flüssigkeit, die sich durch den Zucker, den ich an Äpfel und Birnen gebe, bildet.

Auf diese Weise kann man auf fertigen Tortenguss komplett verzichten. Und breitet ihn eben selbst aus trockenem Weißwein zu, der dem Kuchen eine gewissen Säure verleiht.

Baharat - Apfel - Torte



Leicht süß-scharf

Ein Rezept für eine Torte mit der Gewürzmischung Baharat. Mit einer Füllmasse aus Speisequark und frischen Äpfeln.

Die Zubereitung von Pudding mit der Gewürzmischung Baharat war gut gelungen. Der Pudding schmeckte fein, leicht nach Zimt und Koriander, aber auch ein wenig scharf nach schwarzem Pfeffer. Denn die Gewürzmischung Baharat besteht aus den Gewürzen Koriander, Paprika, Kreuzkümmel, Chili, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Kardamom und Zimt.

Es bot sich somit an, diese Erfahrung mit dieser Gewürzmischung zu vertiefen. Und ich entschied mich dazu, eine Torte mit der Gewürzmischung zuzubereiten.

Da Äpfel gut zu Zimt, Nelken und Koriander passen, entschied ich mich dafür, Äpfel für die Torte zu verwenden.

Es ist meine zweite Torte ohne Backen. Der Boden besteht aus kleingestampften Vollkorn-Keks und zerlassener Butter. Und die Füllmasse aus Quark, kleingeschnittenen Äpfeln, Zucker,

Baharat und Blattgelatine.

Die Torte wird über Nacht im Kühlschrank aufgrund der verwendeten Blattgelatine fest und kompakt und kann dann angeschnitten werden.

Stellen Sie sich darauf ein, nicht nur den Geschmack von der Süße des Zuckers und von Zimt, Nelken und Koriander im Mund zu haben. Sondern auch eine gewisse Schärfe von schwarzem Pfeffer und Chili.

[amd-zlrecipe-recipe:1217]

Gedeckter Apfelkuchen mit Streusel



Fruchtig und frisch

Hier ein Rezept für einen Apfelkuchen, gedeckt mit Streuseln.

Ich habe das Grundrezept für den Mürbeteig etwas abgeändert und Kakao und Zimt hineingegeben. Damit der Mürbeteig ein bestimmtes Aroma bekommt.

Aus diesem Grund sieht der Kuchen optisch auch etwas ungewohnt aus, denn der Boden ist dunkel vom Kakao. Und die Streusel sind wie immer hellgelb.

Und der Trick, die geschälten Apfelspalten mit frischem Zitronensaft zu übergießen, ist sehr gut. Man verhindert dadurch ein Oxidieren und Braunwerden der Apfelspalten. Und bringt somit gleichzeitig Säure an den Kuchen.

Der Kuchen schmeckt sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:1205]

Obstsalat



Viele verschiedene Obstsorten

Bei diesen sommerlichen, heißen Temperaturen schmeckt nicht nur ein herzhafter, frischer Salat.

Und auch nicht nur eine leckere, frische Obst-Torte.

Sondern auch ein frischer Obstsalat.

Ich habe diverse Obstsorten gerade vorrätig, mit denen ich in den nächsten Tagen Torten zubereiten werde.

Aber es ist noch genügend vorhanden, um auch einen leckeren Obstsalat zuzubereiten.

Das ist frisch, fruchtig, lecker und sehr gesund. Und er macht

natürlich nicht dick.

Einige reife Bananen würden sich für diesen Obstsalat noch anbieten und gut hineinpassen.

Ich gebe etwas Zucker über den Obstsalat, damit dieser ein wenig durchziehen und Flüssigkeit bilden kann.

Und normalerweise trinke ich keinen Alkohol, aber dieser Obstsalat hat geradezu danach gerufen, etwas Rum darüber zu geben und mit diesem und dem Zucker durchziehen zu lassen. Außerdem ist nach 1–2 Stunden im Kühlschrank zum Durchziehen des Salates der Alkohol sowieso weitestgehend verdunstet.

Und, dieser Obstsalat hat tatsächlich Sucht-Potential.

[amd-zlrecipe-recipe:1189]