

Apfelkuchen auf dem Blech

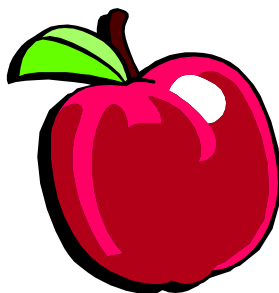
450 g Weizenmehl
150 g Zucker
1 P. Vanillezucker
200 g Butter

verkneten, den
Streuselkuchenteig auf das
gefettete Backblech verteilen,
fest andrücken

½ l Milch
1 P. Vanille-Puddingpulver
5 Eier
200 g Marzipan-Rohmasse
125 g Zucker

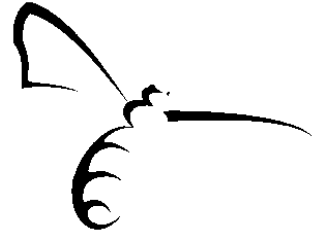
4 Eßl. Milch mit dem
Puddingpulver verrühren, 4 Eßl.
Milch mit den Eiern verquirlen,
die restliche Milch mit dem
Zucker zum Kochen bringen, das
Marzipan darin auflösen,
Puddingpulver zugeben, kurz
aufkochen, etwas abkühlen
lassen. Die Eimasse unterrühren.

2 kg Äpfel



schälen, vierteln, das
Kerngehäuse entfernen, in
Spalten schneiden und auf dem
Teig verteilen. Die Marzipan-
Eier-Masse darauf verteilen und
bei 200 °C ca. 40 Min. backen.

Probieren und Genießen Sie...



Apfelkuchen mit Zimtstreuseln

375 g Mehl
1/2 Würfel Hefe
1/2 l lauwarme Milch
75 g Zucker

das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefe hineinbröckeln, etwas Zucker darüberstreuen, mit etwas Milch verrühren und zugedeckt 20 Min. gehen lassen

75 g Butter
1 Ei
1 Pr. Salz
abgerieb. Zitronenschale

die Zutaten auf das Mehl geben und mit dem restlichen Zucker und Milch in der Küchenmaschine 10 Min. kneten lassen, 30 Min. gehen lassen. Eine Fettpfanne einfetten, den Teig gleichmäßig darauf verteilen

2 kg Äpfel (z.B. Boskop)
1/8 l Weißwein oder Apfelsaft
125 g Zucker

Äpfel waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, in Spalten schneiden. Wein, Zucker und 1/8 l Wasser aufkochen, Äpfel zugeben, 2 Min. dünsten, etwas abkühlen lassen

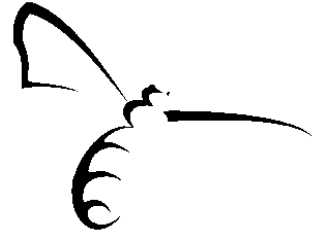
300 g Weizenmehl
150 g Zucker
1/8 Teel. Zimt
200 g Butter geschmolzen

mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem krümeligen Teig verarbeiten

Äpfel auf dem Hefeteig verteilen, Streusel darübergerben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Heißluft 175 °C) ca. 40-45 Min. backen.

**Apfeltag im Park der Gärten in Rostrup am 3.
Oktober 2008**

Kreisarbeitsgemeinschaft Ammerländer Landfrauenvereine



Apfelkuchen mit Bienenstichbelag

400 g Weizenmehl
200 g Quark
1 P. Backpulver
2 Eier
6 Eßl. Milch
8 Eßl. Öl
1 Prise Salz
60 g Zucker

alle Zutaten mit dem Handrührgerät und Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, evtl. noch etwas Mehl zugeben. Auf ein Backblech streichen und 10 Min. vorbacken.

2 kg Äpfel
2 Eßl. Butter
50 g Zucker
½ Teel. Zimt
100 g Rosinen
3 Eßl. Rum

Äpfel waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, in Spalten schneiden. Butter zerlassen, Äpfel mit Zucker Zimt und Rosinen kurz dünsten. Etwas abkühlen lassen, Rum zugeben, auf dem vorgebackenen Boden verteilen.

400 g Weizenmehl
200 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
200 g flüssige Butter

miteinander vermischen und zu Streuseln verarbeiten, über die Äpfel streuen

175 g Butter
150 g Zucker
3 Eßl. Honig
200 g gehobelte Mandeln
5 Eßl. Milch

Butter, Zucker und Honig zerlassen, die Mandeln dazugeben, aufkochen, die Milch dazugeben. Etwas abgekühlt über die Streusel streichen und bei 180 °C ca. 25 Min. backen

Guten Appetit !!!
