

Zwiebelkuchen mit Apfel



Seit einigen Wochen ist er da, der neue Wein. Seine Namen sind ja je nach Region sehr unterschiedlich, aber ich glaube meistens wird er zusammen mit Zwiebelkuchen genossen. Auch von Zwiebelkuchen gibt es so viele Rezepte wie Bäcker und sicher haben viele ihre Familienrezepte.

Im Herbst essen wir in meiner Familie alle gerne Zwiebelkuchen und trinken Federweißen (wie er bei uns in der Pfalz heißt) dazu. Aber ein klassisches Rezept zum Selbermachen haben wir dafür nicht. Überhaupt erinnere ich mich nur an ein einziges Mal, als Ma und ich einen Zwiebelkuchen zusammen gebacken haben. Backen war einfach nicht ihr Ding. Als ich älter wurde, war immer ich für „alles mit Teig“ zuständig.

Dieses Rezept stammt schon wieder aus einem von Omas alten Backbüchern. Der Titel lautet witzigerweise „Das neue Kochbuch“ und hinten ist ein Logo mit „Rewe“ zu sehen. Vielleicht ist es der Vorläufer der heutigen Supermarktkette?

Ich habe keine Ahnung. Fest steht, dass das Zwiebelkuchenrezept absolut empfehlenswert ist!



Natürlich habe ich es wieder ein bisschen abgewandelt und sehr

präzise war das Rezept manchmal auch nicht. „8 große Zwiebeln“ fand ich mäßig hilfreich und „den Kuchen bei guter Hitze backen“ ebenfalls. Hier habe ich – zum Glück mit Erfolg – ausprobiert bzw. geschätzt. Für den Teig habe ich Margarine statt Schweineschmalz genommen. In der Füllung ist noch ein Klecks Crème fraîche gelandet statt nur Saure Sahne, außerdem eine Prise Kurkuma für die schöne gelbe Farbe – und zwei säuerliche Äpfel eigener Ernte. Das gibt dem recht süßen Zwiebelkuchen einen kleinen Kick und etwas Frische. Wer es klassisch mag, lässt Kurkuma und Apfel weg.

Für eine Form mit 28 cm Durchmesser:

70 g Margarine (oder Schweineschmalz)
250 g Dinkelmehl Type 63
1 gestr. TL Salz
Ca. 1/8 l Wasser
½ Päckchen Backpulver
1 kg Gemüsezwiebeln
2 Schuss/Esslöffel Öl/Schmalz/Margarine/Butter
60 g Speck, fein gewürfelt
1–2 säuerliche Äpfel
200 g Saure Sahne
50 g Crème fraîche
30 g Speisestärke
2 Eier
2 TL Kümmelsamen
1 gestr. TL Salz
½ TL Kurkuma
Pfeffer nach Belieben

Für die Füllung die Zwiebeln schälen und je nach Größe in halbe oder viertel Ringe schneiden. Mit etwas Öl oder Fett in einer großen Pfanne andünsten, bis die Zwiebeln nicht mehr roh sind. Alles etwas abkühlen lassen.

Den Apfel waschen, entkernen und in kleine Stücke oder Stifte schneiden. Die Stärke mit der Sauren Sahne und der Crème fraîche glatt rühren, die Eier und die Gewürze unterrühren.

Für den Teig das Fett schaumig rühren, dann die anderen Zutaten nach und nach dazu geben und zu einem glatten Teig kneten. Eventuell braucht man nicht das ganze Wasser.

Den Teig zu einem Kreis ausrollen und eine gefettete Kuchen- oder Springform damit auslegen, einen Rand hochziehen.

Den Ofen auf 175 °C vorheizen.

Die Eiermischung mit den Zwiebeln und dem Apfel vermischen und alles auf dem Teig verteilen. Die Speckwürfel darüber streuen und alles glatt streichen.

Den Zwiebelkuchen 30–45 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht goldbraun ist. Abkühlen lassen und dann aus der Form lösen.



Zurzeit strahlt der Himmel ja noch in schönstem Blau und man kann wunderbar draußen sitzen und die Sonne genießen. So lasse ich mir Herbst gefallen!

Also, nutzt dieses wunderbare Wetter und genießt ein Stück Zwiebelkuchen mit neuem Wein auf der Terrasse oder bei einem Picknick in der Sonne!

Eure Judith

Buchteln mit Apfelkompott (ohne Hefe)



Habt ihr schon mal Buchteln gemacht oder gegessen? Ich kannte sie bisher nur vom Namen her und dachte auch immer, Buchteln wären ein Hefeteiggebäck. Sind sie meist auch, aber man kann sie auch ohne Hefeteig machen, wie ich gestern festgestellt habe. Beim Blättern in Omas Backbuch fand ich dieses Rezept mit einer Art weichem Mürbteig.

Normalerweise werden Buchteln mit Konfitüre oder Pflaumenmus gefüllt. Ich habe aber – drei Mal dürft ihr raten – Apfelkompott genommen. Es ist ja schließlich Apfelzeit. Bei der Füllung könnt ihr natürlich nehmen, was euch schmeckt und was da ist.



Der Teig war sehr weich und etwas klebrig, man braucht genug

Mehl auf der Arbeitsfläche und etwas Fingerspitzengefühl. Aber die kleine Mühe lohnt sich! Die Buchteln sind innen fluffig weich mit saftiger Apfelfüllung, außen sind sie knusprig und sehr mürbe!

Naschkater hätte mir die ganze Form noch warm aufgefuttert, hätte ich nicht nach den ersten paar energisch Veto eingelegt, bis sie fotografiert waren.

Falls ihr die Buchteln vegan machen wollt, sollte der [vegane Quark-Öl-Teig von meinen Schweinchen](#) super funktionieren.

Die Menge fand ich etwas wenig. Im Rezept stand, für ca. 22 Stück. Da wären sie super klein geworden. Bei mir ergab die Menge ca. 12 Stück. Nächstes Mal mache ich gleich doppelt so viel Teig, dann lohnt es sich auch.

Teig:

50 g Butter oder Margarine
40 g Zucker
 $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
250 g Dinkelmehl Type 630
4 gestr. TL Backpulver
Ca. $\frac{1}{8}$ l Milch

Füllung:

Einige Esslöffel Apfelkompott
(2–3 Äpfel, 1 Schuss Rum oder Wasser, $\frac{1}{2}$ Päckchen
Vanillezucker, $\frac{1}{2}$ TL Zimt, Zucker nach Belieben, 1 EL Rosinen)
oder Konfitüre
Ca. 20 g zerlassene Butter oder Margarine zum Bestreichen
Puderzucker zum Bestreuen

Für die Füllung, sofern man sie selbst macht, die Äpfel schälen, klein schneiden und mit Wasser oder Rum, Vanillezucker und Zimt bei mittlerer Hitze schmoren, bis sie weich sind. Mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken oder auch pürieren. Mit Zucker abschmecken, die Rosinen zugeben und

abkühlen lassen.

Für den Teig die weiche Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker, Zimt und das Ei zufügen. Das Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit etwas Milch dazugeben. Der Teig sollte schwer reißend vom Löffel fallen. Eventuell braucht man etwas weniger Milch.

Mit einem in Mehl getauchten Esslöffel Portionen des Teigs abstechen und auf eine mit Mehl bestreute Arbeitsfläche geben. Mit bemehlten Fingern flach drücken und ca. 1 TL Apfelkompott darauf setzen. Die Teiggränder darüber beutelartig zusammen drücken und die Buchteln mit der Öffnung nach unten in eine gefettete Auflauf- oder Kuchenform setzen. Sie können ruhig ein klein wenig Abstand haben, da sie noch aufgehen.

Alle Buchteln mit zerlassener Butter bepinseln und im vorgeheizten Ofen bei 175 °C 30–40 Minuten backen. Die fertigen Buchteln noch einmal mit Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.



Dazu passt sehr gut ein Klecks Schlagsahne oder eine

Vanillesauce. Am besten schmecken die Buchteln warm.

Ich werde jetzt bei einer schönen Tasse Kaffee die letzten Reste der Apfelbuchteln verputzen – viel ist seit heute Morgen nicht übrig geblieben. Was steht bei euch heute oder morgen auf der Kaffeetafel?



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende!

Apfelstrudel mit Vanillesauce



Und es geht weiter mit der Apfelparade! Die kleine Kiste mit Äpfeln, die ich von Zuhause mitgenommen habe, ist nicht mal ansatzweise leer, also gibt es heute gleich noch mal einen Apfelkuchen, beziehungsweise einen Strudel.

Den letzten Apfelstrudel habe ich vor vielen, vielen Jahren gebacken, kurz nachdem ich mit einer Freundin in Wien war. Dort haben wir im Schloss Schönbrunn an einer kleinen Apfelstrudel-Show teilgenommen und ein originales Rezept mitgenommen.

Heute habe ich ein Rezept aus Omas altem Backbuch „Backen macht Freude“ ausprobiert, aber natürlich wie immer

Kleinigkeiten verändert. Statt Weizen- habe ich Dinkelmehl genommen (ging genauso gut) und die Brösel habe ich noch in etwas Butter angeröstet. Auch Zimt kam im Rezept nicht vor, aber der muss einfach sein bei Äpfeln!

Ich finde ja, Strudel sollte man warm und frisch essen, also habe ich ein paar Freunde zum Strudel-Kränzchen eingeladen. Die Menge im Rezept ist für einen großen Strudel oder zwei kleinere und ich habe zwei gebacken, aus mehreren Gründen. Zum einen habe ich nicht die größte Arbeitsfläche in der Küche zum Ausziehen des Teigs. Zum zweiten bekommt man einen kleineren Strudel leichter aus dem Tuch aufs Blech. Da ich so lange keinen gebacken hatte, hat mir dieser Schritt ein wenig Sorgen bereitet. Aber es ging alles glatt!



Das Rezept für die Vanillesauce habe ich von meiner Ma

übernommen. Wir machen es immer zur [Roten Grütze](#).

Für 1 großen oder 2 kleinere Strudel:

250 g Dinkelmehl Type 630

1 Prise Salz

7–10 EL lauwarmes Wasser

50 g zerlassene Butter/Margarine ODER 4 EL Öl (Raps)

1–1,5 kg Äpfel

50 g Semmelbrösel

15 g Butter

1 Päckchen Vanillezucker

$\frac{1}{2}$ TL Zitronenzucker oder etwas abgeriebene Zitronenschale

90 g Zucker

1 TL Zimt

50 g Rosinen

1–2 Schuss Rum (oder Apfelsaft)

1 Handvoll Mandeln, gehackt oder Mandelblättchen/-stifte

50 g zerlassene Butter oder einige EL Öl

Für die Füllung die Rosinen mit etwas Rum übergießen und ziehen lassen. (Geht auch gut über Nacht.) Die Brösel in einer beschichteten Pfanne mit der Butter anrösten, dabei nicht aus den Augen lassen und ständig rühren.

Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, aufhäufen und eine Mulde in die Mitte drücken. Salz, Öl und einige Esslöffel Wasser zufügen und von der Mitte her alles verkneten. Nach und nach das restliche Wasser (ich brauchte alle 10 EL) dazugeben und einen Kloß kneten. Dann alles zu einem glatten Teig kneten. Falls nötig noch ein paar Tropfen Wasser dazugeben.

Den Teig in eine Schüssel legen, mit etwas Öl bestreichen, mit einem Tuch abdecken und $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen lassen.

In dieser Zeit die Äpfel waschen, nach Belieben schälen (bei Bio-Äpfeln nicht nötig) und die Kerngehäuse entfernen. Die Viertel der Länge nach halbieren und dann in Scheiben schneiden. Die Äpfel mit den Bröseln, dem Zucker, den Rosinen, den Mandeln und dem Zimt mischen.

Den Ofen auf 165 °C vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen und bereitstellen.

Ein großes, dünnes Küchentuch auf die Arbeitsfläche legen und mit Mehl bestreuen. Je nachdem, ob man einen der zwei Strudel machen möchte, den Teig halbieren oder im Ganzen darauf rechteckig ausrollen. Dann vorsichtig mit den Händen nach allen Seiten ausziehen, bis er so dünn ist, dass man hindurch sehen kann. Die Füllung* darauf verteilen und einen kleinen Rand lassen. Die Ränder an den kurzen Seiten einklappen und den Strudel mit dem Tuch vorsichtig von der langen Seite her aufrollen. Den Strudel mit der Naht nach unten aufs Blech legen und mit etwas zerlassener Butter oder Öl bestreichen. 45–60 Minuten backen. Während des Backens noch einmal mit zerlassenem Fett/Öl bestreichen.

** Bei mir war es etwas zu viel, ich habe die restliche Füllung in einer Auflaufform mitgebacken und nehme sie fürs Frühstücks-Porridge. Man kann auch noch ein paar Streusel machen und einen Crumble aus den Resten zaubern.*

Vanillesauce:

200 ml Sahne

100 ml Milch

100 ml Milch

2 Eigelbe

1 ausgeschabte Vanilleschote

Schote

Zucker (2-3 EL)

Sahne und 100 ml Milch aufkochen lassen. Die weiteren 100 ml Milch mit den Eigelben verquirlen und in den Topf geben, dabei ständig rühren, damit das Ei nicht gerinnt.

Das Mark der Vanilleschote sowie die ausgeschabte Schote dazu geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Soße dickt dann langsam an. In einer Schüssel oder einem Kännchen auskühlen lassen.



Da wir uns heute gemütlich über den noch warmen Strudel

hergemacht haben, gibt es dieses Wochenende erst sehr spät ein Rezept hier auf dem Blog.

Aber ich wünsche euch trotzdem einen schönen Rest-Sonntag und einen sonnigen Start in eine wundervolle Woche!

Eure Judith

Der Strudel ist, wenn man die Brösel mit Margarine oder Öl röstet und ihn mit Öl bestreicht, **vegan**.

Apfelkuchen mit Buchweizen

Beitrag

enthält

unbezahlte

Werbung



Letztes Jahr haben die drei Bäume auf dem Grundstück meiner

Eltern zwischen unserem und dem Nachbardorf keinen einzigen Apfel getragen. Der Frost im Frühjahr hatte alle Blüten auf dem Gewissen.

Was letztes Jahr verloren ging, schienen die Bäume jetzt wettmachen zu wollen. Sie bogen sich unter der Last und die Äpfel wuchsen so dicht, dass wir teilweise Mühe hatten, sie mit unserem Pflückstab herunter zu holen. Ein Baum fiel dieses Jahr leider der Hitzewelle zum Opfer, trotzdem haben wir unfassbare Mengen geerntet – und es hängen noch immer Früchte an den Bäumen.

Als Kind bin ich auf jeden Baum geklettert, der mir unter die Nase kam und da unsere Bäume mittlerweile so dicht wachsen, dass man von außen nicht an alle Äpfel heran kommt, kletterte ich kurzerhand in den Baum und pflückte in der Krone die schönsten Äpfel. Ich fühlte mich gleich 20 Jahre jünger! Wie schön das ist, in einem Baum zu sitzen. Ich hatte es über die Jahre ganz vergessen.



Die ganze Ernte will jetzt natürlich verarbeitet werden. Also

gab es diese Woche den ersten Apfelkuchen –es wird sicher nicht der letzte bleiben. Da ich schon einige Apfelkuchen gebacken habe, wollte ich gerne etwas Neues ausprobieren. Ein italienisches Buch inspirierte mich dazu, auch mal andere Mehlsorten auszuprobieren und so habe ich gerösteten Buchweizen frisch gemahlen und etwa die Hälfte des Mehls damit ersetzt. Der nussige Geschmack passt sehr gut zu den säuerlichen Äpfeln. Man kann auch normales Buchweizenmehl nehmen, oder stattdessen die gleiche Menge Dinkel- oder Weizenmehl.

Da meine Mühle etwas gesponnen hat, wurde mein Mehl etwas grießig. Wer Kastenkuchen etwas rustikaler haben möchte, wie sich meiner unbeabsichtigt gestaltet hat, der kann noch ein, zwei Esslöffel Grieß in den Teig geben. Oder ihr mahlt euch Buchweizen im Bioladen ebenfalls frisch.

Für den Kuchen habe ich mal wieder meine originellen Backformen von [DEK-Design](#) heraus gekramt. Auf Detlefs Homepage könnt ihr diese und viele weitere schöne Formen bestellen.

Für 1 große Kastenform:

200 g Dinkelmehl Type 630

290 g Buchweizenmehl (am besten frisch gemahlen)

2 TL Backpulver

2 Prisen Salz

2 TL Zimt

100 g gehackte Pekannüsse

5 mittelgroße (säuerliche) Äpfel

2 Eier

230 g weiche Butter/Margarine (alternativ geht auch Öl)

290 g Zucker

(Puderzucker für die Deko)

Die ersten 5 Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen.

Die Äpfel waschen, trocknen und in Würfel schneiden.

Eier, Butter und Zucker schaumig rühren, dann die Äpfel und die Nüsse untermischen und den Mehl-Mix nach und nach dazu

geben und alles zu einem homogenen Teig verrühren.

Eine Kastenform gut ausfetten oder mit Backpapier auslegen, den Teig hinein füllen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C (Umluft) ca. 1 Stunde lang backen.

In der Form eine Weile abkühlen lassen, den fast erkalteten Kuchen stürzen. Wer mag bestäubt den kalten Kuchen mit Puderzucker.



Erntet ihr auch gerade Sommerfrüchte? Wie lagert ihr sie ein

und was zaubert ihr daraus?

Vielleicht habt ihr noch ein unschlagbares Rezept für mich? =)

Habt ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith

Wer mehr Lust auf einen anderen Apfelkuchen hat, wird vielleicht beim [1-2-3-Apfelkuchen](#) mit Guss fündig, oder beim Apfelkuchen mit [Rum-Rosinen-Nussgitter](#) oder auch beim [Apfelkuchen mit Limoncello-Guss](#).

Und wer lieber Kekse knabbern will, sollte unbedingt [diese Apfelkekse](#) ausprobieren!

Bratapfel mit Mohn & Weißer Schokolade



In

den Weihnachtsferien habe ich mit meiner Ma endlich mal Bratäpfel gemacht. Obwohl ich es schon ewig vor hatte, war es dann eine Spontanaktion und wir hatten nicht sehr viel zum Füllen da. Meine Ma stopfte die Äpfel also mit gemahlenden Mandeln und weißer Schokolade und wir waren total begeistert von dieser Kreation! Die weiße Schokolade, die im Apfel schmilzt, ergibt eine Art sahnige Soße im Inneren – köstlich war das!

Bratapfel ist einfach ein herrliches Winterdessert, das man eigentlich viel öfter machen sollte!

Ich habe die Bratäpfel dann natürlich noch mal gemacht, ich musste sie ja schließlich fotografieren. Da ich noch Mohn da hatte, kam davon noch ein bisschen dazu und auch ein paar Haferflocken, um die Füllung kerniger zu machen. Das kann man aber auch weglassen und stattdessen 4 EL Mandeln und 100 g Schokolade nehmen. Dann wird es schlotziger. =)



Für 2 Portionen:

2 mittelgroße Bio-Äpfel, z.B. Boskoop

3 EL gemahlene Mandeln

1 EL zarte Haferflocken
1 EL Mohn, gemahlen
70 g weiße Schokolade
5 EL Milch
3 Walnusshälften

Die Äpfel waschen und großzügig entkernen (je größer das Loch, umso mehr Füllung passt rein). Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Mandeln, Mohn und Haferflocken mit der Milch verrühren. Die weiße Schokolade fein hacken und untermischen.

Die Äpfel in eine Auflaufform setzen. Je eine Walnusshälfte in den Apfel stopfen, so dass er das Loch nach unten hin ein wenig verschließt. Dann die Füllung hinein drücken und oben damit eine kleine flache Kuppel formen. Die Äpfel ca. 20 Minuten backen.

Ich habe zum Schluss noch etwas dunkle Schokolade darüber geträufelt, die ich gerade als Rest da hatte von einem Kuchen, und ein Stück Walnuss oben drauf gesetzt.



Mit was füllt ihr gerne eure Bratäpfel? Und macht ihr eine Soße dazu?
Verratet mir doch eure Kreationen!

Habt eine genussvolle erste Rest-Woche,
eure Judith