

Saftiger Apfelmugelhupf mit Zimt-Pekanswirl



Nachdem ich letzte Woche ein paar schöne Tage in meiner Heimat verbrachte, brachte ich Äpfel aus dem heimischen Vorrat mit. Meine Familie besitzt schon ewig ein ganz kleines Grundstück zwischen unserem und dem Nachbardorf, auf dem ein paar Apfelbäume stehen.

Die Äpfel sind relativ säuerlich und man muss immer mal ein Löfflein rausschneiden, aber sie schmecken super und eignen sich hervorragend zum Backen oder für Kompott.

Da im Blogarchiv schon so viele [Apfelkuchenrezepte](#) sind und

ich neulich schon welche auf den [Südtiroler Buchweizenkuchen mit Preiselbeeren](#) gepackt hatte, war ich recht ratlos, was ich damit Schönes backen könnte. Naschkater stöberte also in den zahlreichen Backbüchern und wurde passenderweise in „[Apfelküche](#)“ von Madeleine und Florian Ankner fündig.

„Zimtschnecke trifft auf Gugelhhupf“, heißt es da. Der ansonsten simple Rührteig wird durch geriebene Äpfel super saftig, die Schichten aus Zimt-Zucker-Pekannuss-Mix sorgen tatsächlich für die Zimtschnecken-Assoziation – der Kuchen ist einfach mega lecker!



Ich habe das Rezept recht genau nachgebacken, allerdings mit Dinkelmehl 1050 und Rohrzucker. Die Nussmischung fand ich viel zu viel. Vermutlich habe ich viel zu wenig zwischen die Teigschichten gestreut, aber ich hatte die Befürchtung, dass mit zuviel „Swirl“ die Teigschichten nicht mehr zusammen halten. Allerdings verwendete ich eine kleinere Gugelform (mit 16 cm Durchmesser, 9 cm Höhe) und backte aus dem Rest Teig noch einen kleinen Probierkuchen. Trotzdem würde ich nächstes Mal 2/3 der Nussmischung zubereiten – das genügt meiner Meinung nach.

Für 1 Gugelform (2 l Inhalt):

SWIRL:

150 g Pekannüsse
2 EL gemahlener Zimt
80 g brauner Zucker

TEIG:

225 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
400 g Dinkelmehl 1050
2 TL Backpulver
50 ml Milch (oder Pflanzendrink)
2 Äpfel

Fett und Semmelbrösel für die Form

Die Pekannüsse im Blitzhacker mahlen und mit Zimt und Zucker vermischen.

Die Gugelform fetten und mit Semmelbröseln austreuen.

Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Die Eier nach und nach dazugeben. Dann das mit Backpulver vermischte Mehl portionsweise unterrühren, dabei immer wieder etwas von der Milch zufügen.

Die Äpfel schälen, entkernen und reiben, dann sofort in den Teig rühren.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Ein Viertel des Teigs in die Form füllen, glatt streichen und ein Drittel der Nussmasse darüberstreuen. Mit einem Viertel des Teigs bedecken und erneut ein Drittel der Nussmischung auf den Teig streuen. Diesen Ablauf noch einmal wiederholen und zum Schluss mit dem übrigen Teig abschließen und ihn glatt streichen.

Den Gugel etwa 60–70 Minuten backen, die Stäbchenprobe machen und den fertigen Kuchen etwas abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen.

Nach Belieben vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.



Wir fanden diesen Kuchen fantastisch und ich werde ihn bestimmt mal wieder backen!

Ich hoffe, ich konnte euch Appetit machen auf diese etwas andere Form eines Apfelkuchens und wünsche euch viel Freude beim Nachbacken und Vernaschen!

Eure Judith

Reisemitbringse! Südtiroler Apfelstrudel mit Mürbteig und Pinienkernen



Nach zweieinhalb Wochen in Südtirol und Italien bin ich Anfang der Woche wieder in Deutschland gelandet – voller wunderschöner Eindrücke, Erlebnisse und neuer kulinarischer Erfahrungen.

Dass man in Südtirol sehr gut essen kann, wisst ihr sicherlich. Viele Knödel, gefüllte Pasta und auch leckere Kuchen stehen da auf den Speisekarten und natürlich wollte ich so viel wie möglich davon kosten!

Was ich nicht wusste, ist, dass die Südtiroler definitiv einen Hang zu Apfelstrudel haben. Verwunderlich ist es aber eigentlich nicht, denn dort werden Äpfel angebaut und aufgrund der geschichtlichen Nähe zur Österreichischen Küche haben sich dort einige Wiener Naschereien wie Strudel und auch Sachertorte eingefunden.



Spannend fand ich, dass die Strudel dort nicht mit dem hauchdünnen Wiener Strudelteig gemacht werden, sondern – und das ist sicher der italienische Einfluss – mit einem Mürbteig. Und natürlich darf die italienische Note auch bei der Füllung nicht fehlen: meistens waren noch Pinienkerne darin, was ich sehr lecker fand. Allerdings hätte ich sie leicht angeröstet, damit ihr Aroma besser zum Tragen kommt.

Natürlich wollte ich einen solchen Strudel nachbacken und zusammen mit ein paar der schönen Bergfotos für euch bloggen. Der Strudel ist recht leicht zu backen – definitiv leichter als der hauchdünne Strudelteig, den ich in Wien kennen gelernt habe.

Leider fiel er mir beim Backen an der einen Seite etwas

auseinander, was dem Geschmack aber keinen Abbruch tut. Ich hoffe, euch passiert das nicht.

Da ich mal wieder keinen Vanillezucker da hatte, habe ich etwas gemahlene Tonkabohne genommen – das ist meine persönliche Note in diesem ansonsten sehr klassischen Rezept. :)



Köstlich schmeckt dazu natürlich eine dicke Vanillesauce. Ein Rezept dafür findet ihr hier. Allerdings würde ich die Sauce ein wenig dicker machen, also entweder etwas weniger Flüssigkeit nehmen, oder noch ein klein wenig Stärke zum Andicken zufügen.

Für 1 großen Strudel:

Teig:

300 g Dinkelmehl 630
200 g Butter
100 g Puderzucker
1 Ei (oder 2 Eigelb)
etwas Zitronenabrieb (Bio-Zitrone)
etwas gemahlene Tonkabohne
1 Prise Salz
Füllung:
500 g Äpfel
40 g Zucker
40 g Semmelbrösel, in etwas Butter geröstet
35 g Rosinen
30 g Pinienkerne, ohne Fett leicht geröstet
2 EL Rum
1 Packung Vanillezucker
(oder etwas gemahlene Tonkabohne + 1 EL Zucker)
 $\frac{1}{2}$ TL Zimt
etwas Zitronenabrieb

Puderzucker zum Bestreuen

Das Mehl in eine große Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Butter in Würfel schneiden, in die Mitte geben und mit dem Puderzucker, dem Ei, dem Tonkapulver, der Zitronenschale und dem Salz verkneten, bis keine Butterstückchen mehr sichtbar sind. Dann mit dem Mehl rasch zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Äpfel schälen und entkernen, in schmale Scheiben schneiden und mit dem Zucker, den gerösteten Bröseln, den Rosinen, den Pinienkernen, dem Rum, dem Vanillezucker, dem Zimt und der Zitronenschale mischen.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 40 x 26 cm groß ausrollen und auf ein gefettetes (oder mit Backpapier

ausgelegtes) Backblech legen. Die Apfelfüllung auf den Teig geben und den Strudel mit dem Teig einschlagen.

Den Strudel ca. 35 Minuten backen.

Leicht abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. Nach Belieben [Vanillesauce](#) dazu servieren.



Ich habe gemerkt, dass ich so viele schöne Erlebnisse und auch Unterkünfte mit euch teilen kann, dass ich noch einmal einen eigenen Südtirol-Beitrag für euch schreiben werde.

Jetzt gibt es aber erstmal eine schöne Nascherei, die zwar optisch nicht ganz perfekt ist, aber zum Glück konnte ich den Strudel ganz gut davor bewahren, weiter aufzureißen, indem ich das Papier etwas über den Riss schlug und den Strudel mit dieser Stelle an den Rand des Blechs lehnte.

Zur Sicherheit würde ich ihn nächstes Mal vielleicht an den Längsseiten abstützen, zum Beispiel einem Backrahmen oder so.

Lecker ist er trotzdem geworden und ich hoffe, ihr seid genauso begeistert von dieser südalpinen Variante wie ich!

Habt genussvolle Spätsommertage und macht es euch schön!

Eure Judith

**Torta di mele – Italienischer
Apfelkuchen**



Heute gibt es mal wieder Apfelkuchen! Und zwar einen ganz simplen italienischen Klassiker ([aus dem Buch „La vita è dolce“](#)), den laut Letitia Clark jede italienische Mutter, Großmutter und Urgroßmutter backt: La torta di mele. Dieser Kuchen ist in Italien eine häusliche Institution, die Familienrezepte sind heilig und sicherlich gibt es auch Varianten so zahlreich wie die Frauen, die sie backen.

Diesmal habe ich mich ziemlich genau ans Rezept gehalten. Nur das Mehl habe ich geändert, da ich ja (fast) ausschließlich mit Dinkel backe. Einen Apfel weniger habe ich genommen, im Rezept stehen 5. Ich wollte noch ein wenig mehr Kuchen haben und nicht nur Äpfel. Und da ich noch Mandelöl da hatte (das setzt sich auf dem Mandelmus immer so ab), habe ich das hier verwendet, denn ich finde, das passt auch gut zu Äpfeln. Normalerweise hätte ich tatsächlich Olivenöl genommen.

Die Nüsse sind meine Extra-Note Naschkatze. Hoffentlich steinigen mich die Italiener dafür nicht. Im Text zum Rezept stand, dass ein Freund der Autorin zugab, geweint zu haben, als seine Mutter den Kuchen einmal mit Schokostückchen backte. Das zeigt wohl einmal mehr die Heiligkeit des Essens und die Leidenschaft dafür in Italien.



Im Rezept werden die Apfelspalten noch mit etwas Zucker bestreut – das habe ich schlicht vergessen. Aber wenn man Zucker reduzieren will (ich habe etwas weniger genommen als im Rezept) und eh noch Puderzucker drüber macht, dann braucht man den Zucker auf den Äpfeln auch gar nicht.

Für 1 Springform (23 cm):

170 g Butter, zimmerwarm
4 Äpfel
Abgeriebene Schale und Saft von 1 Biozitronen
180 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
100 g Joghurt
30 ml mildes Olivenöl (oder Raps- oder Mandelöl)
250 g Dinkelmehl 630
1 EL Backpulver
(1 Handvoll geröstete gehackte Nüsse)
Puderzucker zum Bestäuben

Die Kuchenform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Circa 2 $\frac{1}{2}$ Äpfel in kleine Stücke schneiden. Die übrigen Äpfel in Spalten schneiden. Alle Apfelstücke mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

In einer Rührschüssel die Butter mit Zucker, Zitronenschale und Salz cremig rühren, dann nacheinander die Eier zugeben und jedes Mal gut unterrühren. Joghurt und Öl einrühren, dann das Mehl und das Backpulver unterziehen. Zum Schluss die Äpfel unterheben.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und die Apfelspalten kreisförmig darauf legen. Die Nüsse darüber streuen.

40–45 Minuten backen, bis der Kuchen aufgegangen und goldbraun ist. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann herauslösen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Mit Puderzucker bestäubt servieren.



Bei mir geht es jetzt erst mal in den Urlaub – ich genieße eine Woche bayerische Gemütlichkeit auf dem Land in einer Sommer-WG mit Freunden. Bis zur nächsten Nascherei könnt ihr ja mit einem Stück torta di mele in Urlaubsplänen schwelgen. =)

Ich wünsche euch eine genussvolle Zeit!

Eure Judith

**Zitronige Apfel-Käse-Törtchen
mit Vollkorn**



Dieses Wochenende hatten wir Besuch, deswegen komme ich erst heute zum Bloggen. Immerhin schaffte ich es gestern aber noch, etwas Feines zu backen – so bekam meine Kamera Futter und wir hatten einen schönen Nachtisch nach einem köstlichen Abendessen.

Unsere Besucherin ernährt sich größtenteils makrobiotisch, was ich super spannend finde. Mit dieser Küche hatte ich vorher noch nie Berührung gehabt, aber seit ich sie kenne, wurde ich schon öfter ganz lecker von ihr bekocht, unter anderem mit einer Algenpfanne aus Arame-Algen. Klingt exotisch, oder? Schmeckt absolut köstlich und ist eine wahre Umami-Bombe.

Zum Nachtisch gab es dann meine improvisierten Apfel-Käse-Törtchen mit Vollkornboden.



Den Dinkel habe ich wie immer frisch gemahlen und für die Füllung genommen, was noch da war: eine Mischung aus Quark und Joghurt, die aber unglaublich fluffig-cremig wurde.

Eigentlich wollte ich die Apfelscheiben aufeinander legen und dann wie eine Rose aufrollen, aber entweder waren die Scheiben noch nicht dünn genug oder die Äpfel einfach zu spröde, denn sie zerbrachen einfach immer. Also habe ich aus den Scheiben kleine Dreiecke geschnitten und sie in die Käsemasse gesteckt. Und ich finde, das sieht auch sehr schön aus. =)



Für 12 Törtchen:

TEIG

200 g Dinkelvollkornmehl
(am besten frisch gemahlen)

100 g Butter, gewürfelt

40 g Rohrzucker

15 g Mohn

FÜLLUNG

150 g Sahnequark

250 g Joghurt 3,8 %

100 g Rohrzucker

25 g Stärke

$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma

Abrieb von 2 Zitronen

Saft von 1 Zitrone

2 große Äpfel

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und mit den Händen zügig verkneten. Ein wenig Wasser zufügen, bis ein homogener Teig entstanden ist. 12 Muffinförmchen aus Silikon auf ein Blech stellen oder am besten in die Mulden einer Muffinform setzen. Man kann auch Papierförmchen in die Muffinmulden legen und den Teig da hinein drücken.

Jeweils ca. 30 g Teig (oder ein klein wenig mehr) in jedes Förmchen geben und mit den Fingern gleichmäßig einen Boden und den Rand (bis zum Rand der Form) formen.

Für die Füllung alle Zutaten bis auf die Äpfel in eine Schüssel wiegen und mit dem Schneebesen gründlich verrühren. Jeweils 1–2 EL der Masse in jedes Törtchen füllen, sodass noch ein Rand frei ist.

Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und dann längs in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Scheiben quer in dreieckige Stücke schneiden und diese senkrecht kreisförmig in die Käsemasse stecken, sodass die Schale nach oben zeigt und sie blumenartig aussehen.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen und die fertig gebastelten Apfeltörtchen darin 35 Minuten backen. In den Formen vollständig abkühlen lassen, dann vorsichtig heraus lösen.



Ich hoffe, ihr hattet ein ebenso genussvolles Wochenende und seid gut in die neue Woche gestartet! Sie beginnt scheinbar mit ein paar Regentagen, an denen man sich mal wieder mit einem heißen Getränk, einem Stück Gebäck und einem guten Buch zuhause einkuscheln kann.

Habt genussvolle Tage!

Eure Judith

**Apfelkuchen mit Filoteig und
Rosen-Grieß-Creme (vegan)**



Seit ein paar Tagen erstrahlen die Zierkirschbäume vor unserem Haus in herrlich zartem Weiß und heute herrschte ein reges Summen zwischen den Blüten. Die Bienen und andere Insekten genießen die Wärme und sind auf Nasch-Ausflug.



Bei dem wunderschönen Frühlingswetter machte ich mich nach dem Sport zu Fuß auf den Weg, um eine echt italienische Pizza von

Manuel zu genießen. Der *Pizzaiolo* aus Kalabrien backt in seiner [Pizza-Ape](#) Strombolicchio* mit großer Leidenschaft, viel Liebe und Holzfeuer die beste Pizza Freiburgs. Bis er irgendwann seine eigene kleine Pizzeria hat, ist er allerdings ans Wetter gebunden – aber heute war der perfekte Pizzatag!

Nach diesem köstlichen Mittagessen ging es in meine eigene Küche. Ich wollte endlich mal den Filoteig verbacken, den ich vor 2 Wochen gekauft hatte. Leider war er nicht mehr ganz frisch und brach an den Faltkanten auseinander, weshalb ich dann umdisponierte und eine kleinere Form nahm, für die die verbleibenden Teigquadrate groß genug waren. Aber im Endeffekt passte das so ganz gut und heraus kam – wie ich finde – ein zauberhafter Kuchen, der mit seiner knusprigen Luftigkeit, den frischen Äpfeln und dem Hauch von Rosenwasser Frühlingsgefühle aufkommen lässt.



Für 1 Springform von 20 cm Durchmesser:

Grießcreme:

250 ml Reisdrink

1 EL Ahornsirup
 $\frac{1}{2}$ – 1 EL Rosenwasser
4 EL Grieß (Mais)

Füllung:

600 g Äpfel (Boskoop)
 $\frac{1}{2}$ TL Zimt
 $\frac{1}{2}$ TL Kardamom

Abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
50 g Rosinen
80 g Mandeln, gehobelt
Zitronensaft

Fertigstellung:

2–3 EL Margarine, zerlassen
Puderzucker

Grießcreme:

Alle Zutaten in einen kleinen Topf geben und bei starker Hitze unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen aufkochen, dann bei kleiner Hitze köcheln lassen und dabei weiterhin ständig rühren, bis die Creme andickt. Den Grießbrei abkühlen lassen und dann cremig rühren.

Füllung:

Die Äpfel waschen, vierteln und die Viertel der Länge nach halbieren. Dann feine Scheiben schneiden und die Äpfel dann mit allen anderen Zutaten in einer großen Schüssel vermischen.

Fertigstellung:

Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Den Teig auspacken und aufklappen. Teigquadrate schneiden, die in die Form passen (es sollte einiges an Rand überstehen) und jedes Quadrat mit Margarine bepinseln. Jeweils drei bestrichene Teigstücke versetzt übereinander legen und in die Form legen. Die Hälfte der Apfelfüllung darauf geben und leicht festdrücken. Drei weitere Teigquadrate mit Margarine bestreichen, versetzt übereinander legen und auf die Apfelfüllung legen. Die Ränder jeweils weit nach außen klappen, sie werden zum Schluss nach innen geklappt. Die Grießcreme auf den Teig geben, verteilen und erneut 3

Teigschichten darauflegen. Die übrige Apfelfüllung darauf verteilen, noch einmal drei Teigschichten darauflegen (diese können auch Reststücke und etwas kleiner sein, sie müssen nur die Mitte bis zum Rand abdecken) und alles noch einmal sanft andrücken. Dann alle überstehenden Ränder nach innen über den Kuchen klappen und noch einmal überall mit etwas zerlassenem Fett bestreichen. Den Kuchen in den Ofen geben und 50 Minuten backen. In der ersten halben Stunde am besten oben mit etwas Backpapier abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Nach 30 Minuten das Papier entfernen, nach ca. 50 Minuten den Springformrand entfernen und den Kuchen weitere 10 Minuten backen, bis er rundrum goldbraun ist.

Den Kuchen auf einem Gitter abkühlen lassen, dann mit Puderzucker bestreuen und losnaschen.



Ich hoffe, ihr seid alle nicht zu eingeschränkt durch die

aktuelle Lage (das ist ja alles etwas verrückt, was da gerade wegen des Virus passiert) und wünsche euch ein genussvolles, entspanntes Wochenende! Bleibt gesund und gelassen und macht es euch schön!

Eure Judith

* *unbezahlte & unbeauftragte Werbung*