

Von Enie inspiriert: Apfelkuchen mit Limoncello- Guss

Hallo ihr Lieben!

Nachdem wir eine Woche lang auf Zucker verzichtet haben, was Naschkater und mir nicht leicht fiel, gibt es heute mal wieder was Süßes auf dem Blog! =)

Ich hatte glaube ich schon erwähnt, dass Naschkater und ich süchtig nach Koch- und Backsendungen sind? Nachdem wir umzugsbedingt wochenlang Fernseh- Abstinenz hatten, lassen wir uns nun wieder verführen von Martina & Moritz im WDR, von den Landfrauen (ok, das schaut nur Naschkatze mit Begeisterung), von der sweeten Enie und ihren easy Rezepten. Spätestens da werden dann kuchenhungrige Blicke in meine Richtung geworfen und nicht selten die Frage hinterher: „Backst du mir das?“

Ich könnte ständig etwas nachbacken, was mir so über die Mattscheibe flimmert. Es gibt so viele tolle Rezepte und vor allem Enie ist mit ihrer Leidenschaft für Süßes einfach ansteckend.



Als

wir neulich zum Grillen einladen und sich am Ende 9 Gäste angesammelt hatten, brauchte ich einen einfachen Blechkuchen als Nachtisch, den man gut in Stücken servieren kann. Zudem sollte es allen schmecken. Da kam der Apfelkuchen mit Likör gerade richtig.

Allerdings mag ich Eierlikör nicht so sehr und hatte keinen da. Frischer Zitronenlikör aus Italien passt aber auch sehr gut und den Guss kann man super mit Quark machen statt mit fetthaltigerem Milchprodukt.

Easy gemacht ist er in jedem Fall und geschmeckt hat er offenbar auch allen, es blieb nämlich nicht viel übrig – und ich hatte noch eine Ladung [Brownies](#) zusätzlich gemacht, damit auch ja jeder genug Nachtisch bekommt. =)



Hier

das Rezept für 1 Blech:

Teig:

125 g Butter

100 g Zucker

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

1 Prise Salz

2 Eier

200 g Mehl

1 TL Backpulver

Guss:

300 g Quark

50 Zucker

2 Eier

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

75 ml Limoncello- Likör

1 kg rote Äpfel

Teig:

Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Die Eier einzeln dazu geben. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in eine gefettete Fettpfanne oder auf ein hochrandiges Blech streichen. (Ich hatte nur ein normales Blech und fand die Teigmenge etwas knapp dafür).

Guss:

Alle Zutaten in einer Schüssel gut verquirlen.

Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse entfernen. Dann dünne Scheiben schneiden und sie schuppenartig auf dem Teig verteilen.

(Ich habe erst Scheiben geschnitten und dann mit einem kleinen sternförmigen Keksausstecher das Gehäuse entfernt. Ist etwas mehr Arbeit, sah aber sehr nett aus.)

Den Guss über die Äpfel geben und den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C etwa 40 Minuten backen.[nurkochen]



Enie

hat den Guss auf den Teig und somit unter die Äpfel gegeben, was optisch natürlich noch schöner ist. Allerdings können dann die Äpfel austrocknen und man sollte noch Butterflöckchen drauf geben und nach dem Backen etwas Konfitüre oder Gelee. Das habe ich mir gespart, indem der Guss klassisch oben drauf kam. =)

Fazit: ein leckeres Rezept, sehr variabel, je nachdem, was man mag und da hat, und ein guter Kuchen, um in lockerer Runde Stückchen davon anzubieten, die man wie Fingerfood aus der Hand essen kann.

Habt genussvolle Tage,
eure

Judith



Der einfachste und leckerste Apfelkuchen: Das 1-2-3 & 2-4-6 – Rezept



Zwei

Dinge verrate ich heute über mich:

♥ Äpfel sind für mich eines der liebsten Mitglieder im Obstkorb, weil man sie so gut lagern kann und es sie somit fast das ganze Jahr über als regionales Produkt gibt und weil Apfelkuchen in meinen Augen so eine Art Universalkuchen ist; soll heißen, der geht immer, schmeckt immer und auch fast immer jedem. Ich finde, man kann mit einem guten Apfelkuchen einfach nichts falsch machen.

♥ Es ist für mich nahezu unmöglich, mir Rezepte zu merken. Ein Zahlengedächtnis ist bei mir quasi nicht vorhanden und selbst bei meiner großen Leidenschaft, dem Backen, brauche ich stets die Hilfe von Papier, wenn es um Mengen geht.

Eine Ausnahme gibt es da allerdings:



Seit Jahren backe ich diesen unglaublich leckeren und genauso einfachen Apfelkuchen mit Crème fraîche- Guss, dessen absolut unkompliziertes Rezept sogar ich mir merken kann. Es ist eines von denen, die ich schon immer mit Vollkornmehl backe und bei dem ich absolut überzeugt bin, dass es den Kuchen perfektioniert, weil der Boden durch das Vollkornmehl nämlich fast karamellig- nussig wird und unglaublich knusprig! Probiert es aus! Ihr könnt aber das Rezept 1:1 mit Weißmehl nachbacken.



Teig:

100 g Zucker
200 g kalte Butter

300 g (Vollkorndinkel-) Mehl, am besten ganz frisch gemahlen
1 Ei

Füllung:

2 Becher Crème fraîche
4 Eier
6 EL Zucker
1 gestr. TL gemahlener Ingwer {falls vorhanden}
1 Prise Zimt
abgeriebene Zitronenschale

800 g Äpfel (entspricht ca. 5-6 Boskoop-Äpfeln)

Für den Teig Mehl und Zucker mischen, die Butter in Würfeln und das Ei darübergerben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Etwa $\frac{1}{2}$ Stunde kühl stellen.

Für den Guss alle Zutaten in einer Schüssel glatt rühren.

Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Eventuell mit etwas Zitronensaft mischen, damit sie nicht braun werden.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm) drücken, einen etwa daumenhohen Rand hochziehen und die Äpfel im Kreis darauf verteilen. Wenn man Apfelspalten hat, kann man sie auch doppelt legen, dann wird der Belag üppiger und fruchtiger.

Den Guss gleichmäßig darüber verteilen und den Kuchen bei etwa 45 Minuten backen, bis er goldgelb und der Guss fest ist.

In der Form ganz auskühlen lassen, dann herauslösen – und genießen!

Ich hoffe, mein Lieblings-Apfelkuchen wird euch genauso gut schmecken wie mir und freue mich auf eure Meinungen!

Habt eine genussvolle Zeit in der Küche!

Eure Judith



Lecker schenken – (Weihnachts-) Geschenke aus der Küche



Nun

rückt sie in greifbare Nähe, die süße Weihnachtszeit!

Man kann endlich anfangen, in Zeitschriften und Büchern die leckersten Rezepte auszusuchen, Einkaufslisten für die Plätzchen zu schreiben und über Weihnachtsmärkte schlendern und sich dort von den Handwerksständen inspirieren lassen.

Da öffnen sich dann aber auch mentale Schublädchen und Gedanken an Geschenke hüpfen heraus. Das ewige Spiel beginnt mal wieder von vorne: wem schenke ich etwas und vor allem – was?!

Seit Jahren bin ich überzeugte „did it myself- Schenkerin“ und die Geschenke kommen natürlich fast immer aus meiner Küche und meinem Backofen.

Was gibt es Schöneres, als mit Liebe und Hingabe selbst gemachte Leckereien zu verschenken? Wer weiß so etwas nicht zu schätzen? Vor allem, wenn es auch noch liebevoll verpackt ist.

In meiner Kategorie „[Genuss- Manufaktur](#)“ finden sich einige Rezepte von Leckereien, die ich schon verschenkt habe. Darunter zum Beispiel knuspriges [Käsegebäck](#), [Fruchtige Bountytrüffel](#) oder unkomplizierte Basilikum- [Pralinen](#). Oder wie wären eine [selbstgemachte Backmischung](#) für einen Schokokuchen mit weihnachtlichen Gewürzen (zum Beispiel Lebkuchengewürze) oder [Tannenbaumkekse](#)?

Auf jeden Fall mal selbst machen möchte ich dieses Jahr [bunte Bruchschokolade](#), wie ich sie bei „Die Frau am Grill“ entdeckt und sie auch schon in den Netzwerken gesehen habe.

In diesem Artikel möchte ich euch mit ein paar Adressen inspirieren, wo ihr Rezepte und Ideen sowie auch Verpackungsmaterialien und Anleitungen zum Selberbasteln findet.

In meiner nicht kleinen Back- und Kochbuch-Sammlung befindet sich ein Buch gleichen Titels: Geschenke aus der Küche von GU. Da finden sich süße und herzhafte Bäckereien, Marmeladen, Chutneys, Eingelegtes und Flüssiges wie Sirup, Liköre, Essige, Öle.



Ich denke, wenn man im Buchladen stöbert, wird man noch sehr viele ähnliche Bücher finden. Und auch in Zeitschriften und im Netz stößt man auf tolle Ideen!

Die Zeitschrift **Essen&Trinken** macht 42 Vorschläge für die weihnachtliche Geschenke- Produktion.

Bei **Lecker!** findet man unter „Geschenke aus der Küche – alles selbstgemacht!“ 22 Ideen.

Eine tolle vielfältige Liste mit Geschenken aus der Küche hat der [Kleine Kuriositätenladen](#) zu bieten.

Und auch die noch recht neue Seite namens „**Lecker schenken**“ hat es sich zur Aufgabe gemacht, mehr Leute für selbst gemachte Geschenke zu begeistern und sie mit einfachen und kreativen „Geschenkideen aus der Küche“ zu inspirieren. Aus den Kategorien „Süßes“, „Gebäck“, „Flüssiges“, „Pikantes“, „Aufstrich“ und „Glutenfrei“ kann man sich das geeignete herausuchen und bei Ratlosigkeit auf den hilfreichen Kochtopf zurück greifen, der anhand von Kategorie, Erfahrungsgrad des Schenkers und Geschenk- Zielperson einen Vorschlag ausspuckt. Lustige Aktion mit Spaßfaktor, schaut mal rein! =)

Auch im [Geschenkenetz.com](#) findet man vielleicht die eine oder andere Idee und Inspiration.



Für originelle und persönliche **Verpackungen** könnt ihr mal hier vorbei schauen:

Bei den [Küchengöttern](#) gibt es Verpackungsideen zu Ausdrucken, Faltpläne, Anleitungen für Etiketten und Anhänger und einiges mehr.

Bei [avie art](#) findet man eine reiche Auswahl an Tütchen, Kästchen, Etiketten und Anhängern und kann bei vielen Sachen auch selbst mitgestalten!



Habt ihr schon mit dem Kauf oder der Produktion von Geschenken begonnen?

Falls ihr noch ratlos wart, hoffe ich, euch inspiriert und geholfen zu haben.

Und vielleicht beschließen ja ein paar meiner lieben Leser, dieses Jahr das erste Mal Geschenke aus der Küche herzustellen, was mich ganz besonders freuen würde!

Von euren Erfahrungen und Ergebnissen zu hören, fände ich toll!

In diesem Sinne, habt eine genussvolle (Vor-)Adventszeit und habt genauso viel Spaß beim Geschenke backen wie ich! =)

Eure Judith ♥

*** Beitrag enthält unbezahlte Werbung ohne Auftrag durch Verlinkungen ***

[Apfel- Cranberry- Kuchen mit Vollkornhefeteig](#)



Heute gibt es bei mir einen unkomplizierten Apfelkuchen, der mit recht wenig Zucker auskommt, denn die Cranberries geben noch viel Süße dazu und passen perfekt zu frisch- säuerlichen Äpfeln und dem Vanilleguss.

Man kann in diesem Rezept toll Reste verbacken und es je nach Vorlieben und Vorräten variieren.

Vollkornhefeteig

(Für 1 Backblech oder eine runde Form 34 cm Ø)

250 g Vollkornmehl (Dinkel oder Weizen)

1 Prise Salz

1 Packung Trockenhefe

30 g Zucker

1 Ei

40 g weiche Butter

140 ml lauwarme Milch

Alle trockenen Zutaten mischen, dann das Ei, die Butter und die Milch dazugeben und alles mit den Knethaken des Rührgerätes oder der Küchenmaschine 10-15 Minuten kneten.

Den Teig leicht mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort 30- 45 Minuten gehen lassen.

Füllung

Äpfel, geschält und fein geschnitten

1 Packung gehackte Mandeln

1 Tüte getrocknete Cranberries

Guss

150 g Crème fraîche

200 ml Milch

1 Ei

3 EL Zucker

1 Packung Vanillezucker

$\frac{1}{2}$ Packung Vanillepuddingpulver

Alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren.



Teig auf Mehl ausrollen, in eine gefettete Form legen, den überstehenden Rand noch hängen lassen.

Die Füllung darauf verteilen und den Guss darüber geben. Dann den Rand gleichmäßig abschneiden, so dass er etwas höher als der Guss ist.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Umluft 20-30 Minuten backen.[nurkochen]

Variationen:

Man kann auch anderes Obst nehmen, wie Birnen oder Kirschen; Rosinen statt Cranberries, alle Arten von Nüssen statt Mandeln, alles auch gemahlen; ... der Fantasie und Resteverwertung sind keine Grenzen gesetzt!

Auch beim Guss kann man variieren, je nachdem, was man da hat. Die Flüssigkeit sollte 350 ml betragen, ansonsten kann man quasi alles nehmen. Bei z.B. Birnen kann ich mir auch Schokopuddingpulver gut vorstellen oder sogar Karamellpudding; falls kein Puddingpulver vorhanden ist, geht auch die gleiche Menge Speisestärke plus entsprechende Aromen wie Vanille etc.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachbacken und viel Freude beim Verputzen!

Habt eine genussvolle Zeit,
eure Judith ♥

Apfelkuchen mit Rum-Rosinen- Nuss- Gitter



Apfel

kuchen geht immer! Aber bei Rosinen scheiden sich die Geister, oder? Sie geben einem Apfelkuchen eine schöne Süße, ein herrliches Gegengewicht zu leicht säuerlichen Äpfeln und sind zudem farbliche Akzente dazwischen. Andererseits sehen die herrlich saftigen, mit Rum oder Saft vollgesogenen Rosinen wirklich nicht immer süß aus.

Kurz: Die einen lieben, die anderen hassen sie.

Aber habt ihr schon mal einen Apfelkuchen ohne Rosinen, aber mit Rosinen-Nuss-Gitter gemacht? Die Idee kam mir gestern, als wir über Käsekuchen und die Rosinen- Causa gesprochen haben. So können die Rosinen weiterhin den Kuchen mit ihrer Süße bereichern, sind aber nicht so ersichtlich und sympathisieren zudem ganz eng mit geriebenen Haselnüssen, die ebenfalls wunderbar zu Äpfeln passen, deren Säure ausgleichen und den Kuchen mit ihrem erdigen Aroma abrunden.

Rosinengegner, probiert es doch mal aus! Und wer sich gar nicht überwinden kann, der kann die Rosinen auch weglassen und den Guss nur aus Nüssen machen, oder auch Marzipan dazunehmen; in dieser Manier sind solche Gitter ja bekannt.

Ein Apfelkuchen- Genuss für alle Liebhaber wird es hoffentlich in jedem Fall! =)

Hier also meine Kreation:

Für den Teig:

150 g Dinkel- Vollkornmehl (am besten frisch gemahlen; der Teig wird knuspriger mit Vollkorn)

100 g Mehl

130 g Butter oder Margarine

1 Prise Salz

100 g Zucker

1 Ei

Für den Gitter- Guss:

100 g Rosinen

4 EL Rum

6 gehäufte EL gemahlene Haselnüsse

2 Eier, Eiweiße und -gelbe getrennt

[Spritzbeutel mit Sterntülle]

1 kg Äpfel, z.B. Boskop

Zitronensaft

5 EL Semmelbrösel

Zimt nach Belieben

Die Rosinen mehrere Stunden oder über Nacht im Rum einweichen. Alle Teigzutaten zu einem Mürbteig verkneten und den kalt stellen.

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Scheiben hobeln. Mit Zitronensaft vermischen. Zimt und Semmelbrösel dazugeben und alles gut mischen.

Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Den Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) drücken, einen Rand hochziehen.

Die Äpfel darauf geben und gleichmäßig verteilen.

Die Rosinen pürrieren. Das Eiweiß steif schlagen, das Eigelb, das Rosinenpüree und die Nüsse unterrühren. Alles in einen Spritzbeutel füllen und ein Gitter oder ein anderes Muster auf die Äpfel spritzen.

Etwa 30 Minuten backen, dann herausnehmen und auskühlen lassen.[nurkochen]



Dazu passt natürlich, wie zu allen Apfelkuchen, geschlagene Sahne =)
 Viel Freude beim Backen und Genießen wünscht euch eure Judith

Mit diesem Rezept nehme ich an folgendem [Wettbewerb um das beste Apfelkuchen-Rezept](#) teil:



Drückt mir die Naschkatzen- Pfoten!

;)