

Apfelkuchen mit Guss & Mandel-Marzipan-Boden (vegan)



Ich bin ja immer noch jedes Jahr mächtig irritiert, wenn ich im September im Supermarkt plötzlich vor den Weihnachtssüßigkeiten stehe. Das ist einfach viel zu früh! Gerade gibt es herrliche Herbstköstlichkeiten, leuchtende Kürbisse, frische deutsche Äpfel und Birnen, Nüsse, ... Da brauche ich noch keine Weihnachtsplätzchen oder Lebkuchen. Diese Zeit kommt noch früh genug, so schnell, wie das Jahr vergeht.

An den frischen, knackigen Äpfeln kann ich mich zurzeit aber kaum satt essen. Leicht säuerlich und mit Biss – so mag ich sie am liebsten. Ihr auch?



Im Kuchen gehen sie natürlich auch immer und da dann beim

Anblick der Marzipankartoffeln und -brote im Weihnachtsregal doch Gelüste aufkamen, habe ich kurzerhand einen veganen Apfelkuchen mit Guss und Mandel-Marzipan-Boden gebacken. Der war herrlich saftig und die leichte Säure der Äpfel passte wunderbar zum süß-mandeligen Boden.

Wer Marzipan nicht mag, kann den Kuchen natürlich auch mit einem normalen Mürbteigboden machen! Dafür könnt ihr zum Beispiel dieses [Rezept für einen veganen Mürbteig mit Dinkel\(Vollkorn\)Mehl](#) nehmen.

Für 1 Tarteform:

2 große Äpfel
Mandeln, gehobelt (zum Bestreuen)

Boden:

200 g gemahlene Mandeln
100 g Marzipan
2 Leinsameneier (LSE)
20 g Margarine

Guss:

400 g Soyagurt Vanille
1 TL Zimt
25 g Stärke
2 EL Zucker

2 EL Leinsamen (ich nehme gerne geschrotete) mit 6 EL Wasser anrühren und 5 Minuten quellen lassen, dann fein mixen. Die Mandeln in eine Schüssel geben, das Marzipan darüber zupfen und die Margarine dazu wiegen. Die fertigen LSE hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine gefettete Tarte- oder Springform drücken und einen Rand hochziehen.

Für den Guss alle Zutaten mit dem Schneebesen verrühren.

Den Ofen auf 150 °C vorheizen.

Die Äpfel waschen, trocknen und halbieren. Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in Scheiben oder feine Spalten schneiden. Die Stücke in Kreisen und überlappend auf den Teigboden setzen, bis er komplett mit einer Schicht Apfel

bedeckt ist. Den Guss darüber gießen und die Mandelblättchen darüber streuen (die Mandeln werden beim Backen nicht braun, wer das gerne mag, nimmt welche, die bereits leicht geröstet sind).

Den Kuchen 20-30 Minuten backen, bis der Guss fest und der Boden goldbraun ist. In der Form abkühlen lassen, dann herauslösen.



Ich hoffe, dass uns allen ein paar Sonnenstunden vergönnt sind

an diesem Wochenende!

Wie auch immer – genießt die Tage, verwöhnt euch mit was Leckerem und habt es schön!

Eure Judith

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 einluden 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
geriebene Zitronenschale

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

Für den Teig Mehl und Zucker mischen, die Butter in Würfeln und das Ei darüber geben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Etwa eine halbe 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 heraus lösen – und
genießen![nurkochen]

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

