Saftiger Apfelgugelhupf mit Zimt-Pekan-Swirl

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 realtiv säuerlich und man muss immer mal ein Löchlein 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 ausstreuen.
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

Saftige Bananen-Zimt-Schnitten mit Mohn

Diese Woche konnte ich endlich mal wieder Foodsharing-

Abholungen machen und rettete mal wieder sehr viele Bananen vor der Tonne. Bananen sehen ja immer wüst aus, wenn sie außen braune oder schwarze Flecken haben. Oft sind sie aber innen noch ganz fest und bis auf kleine, braune Fleckchen auch einwandfrei! Lasst euch also nicht von der Schale täuschen! Und wenn sie dann doch mal sehr reif sind, kann man ja mal wieder ein Bananenbrot backen – oder diese saftigen Schnitten.

Bananenbrot findet ihr schon mindestens zwei Mal hier auf dem Blog. Zum Beispiel als Bananenbrot mit Vollkorn und Ahornsirup, als Afrikanisches Bananenbrot oder Bananen-Schoko-Küchlein. Wer lieber mal wieder Waffeln essen möchte, kann auch meine Bananen-Waffeln mit Vollkorn und Kokosblütenzucker ausprobieren.

Bei diesen Schnitten war ich erst ein bisschen unsicher, als ich sie nach dem Backen anschnitt, denn sie sind recht speckig innen, auch wenn sie gut durch gebacken sind. Aber geschmacklich und optisch fand ich sie wirklich super, und beim Probieren dann auch einfach nur saftig, nicht zäh.

Deshalb gibt es hier jetzt doch das Rezept für euch und ich hoffe, euch schmecken sie genauso gut wie uns.

Durch den Kokosblütenzucker bekommen die Bananen-Schnitten noch so ein leicht karamelliges Aroma, das ich sehr gerne mag.

Für einen Backrahmen von 26×26 cm:

300 g Banane (ca. 4 kleinere)
2 Eier
100 g Kokosblütenzucker
100 g Margarine/ weiche Butter
2 TL Zimt
200 g Dinkelmehl 630
2 TL Backpulver
1–2 EL Mohn, zum Bestreuen
Ca. 2 Bananen in Scheiben, zum Belegen

Die ersten 5 Zutaten in eine Schüssel wiegen und pürieren. Dann das Mehl und das Backpulver darübergeben und unterrühren.

Den Backrahmen mit Backpapier auskleiden und den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Den Teig in die Form geben, glatt streichen und mit Mohn bestreuen. Die Bananenscheiben darauf verteilen und den Kuchen ca. 35–40 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen um die Bananenscheiben in kleine Quadrate schneiden.

Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith

Bustrengo – Bologneser Apfelkuchen mit Maisgrieß

Nachdem Naschkater und ich gestern aus dem Urlaub gekommen sind, hatten wir beide Kuchenhunger. In unserem Hotel am Lago Maggiore gab es zum Frühstück zwar ganz klassisch Croissants mit Marmeladenfüllung für den Naschhunger am Morgen – die Italiener frühstücken ja oft nur einen Cappuccino und ein Hörnchen (mit Füllung). Aber Kuchen hatten wir die ganze Woche

nicht und auch vor dem Urlaub kam ich eine ganze Weile nicht zum Backen.

Also durchstöberte Naschkater meine Backbücher und wurde – wie passend – bei Jamie Olivers „Genial italienisch“ fündig. Jamie Oliver schreibt zu diesem Kuchen: „*Ein bisschen ähnelt dieser wundervoll saftige Kuchen, den die Italiener nach dem Abendessen gerne in der Glut des Kaminfeuers backen, dem französischen Clafoutis. Andererseits erinnert er durch die Brösel und den Maisgrieß in seiner Konsistenz an einen Brotauflauf.*“

Dem kann ich wenig hinzufügen, denn er hat definitiv Recht. Ergänzen kann ich noch, dass der Kuchen wirklich super einfach zu machen ist – wie ein Auflauf eben – und sehr lecker schmeckt!

Nachdem ich, entgegen meiner absoluten Überzeugung, keine Trockenfeigen mehr in der Vorratskammer finden konnte, nahm ich getrocknete Aprikosen und nur eine Handvoll Rosinen statt ebenfalls 100 g. Hier kann man sicher nehmen, was man mag (auch Cranberries könnte ich mir vorstellen). Wer es üppiger mag, nimmt jeweils 100 g wie im Rezept, ich wollte nicht so viele Trockenfrüchte im Kuchen haben.

Die Schale von 2 abgeriebenen Orangen ließ ich weg, Orangenschale finde ich oft sehr intensiv und mag sie nicht in jedem Gebäck. Statt mit Zucker, wie empfohlen, würde ich noch ein wenig Puderzucker über den fertigen Kuchen streuen. Sieht auch hübscher aus.

Für 1 Springform von 28 cm Durchmesser:

1 EL Butter zum Einfetten
100 g Maisgrieß (Polenta)
200 g Mehl, gesiebt
100 g Semmelbrösel
100 g feiner Zucker
1 TL Salz
500 ml Vollmilch
3 große Bio-Eier, verquirlt
100 g flüssiger Honig
50 ml Olivenöl
500 g knackige Tafeläpfel
(nach Belieben geschält, bei mir blieb die Schale dran)
100 g getrocknete Feigen, gehackt
(oder Aprikosen, Rosinen oder Cranberries)
1 TL Zimt
Abgeriebene Schale von 1–2 Bio-Zitronen

Die Äpfel waschen (falls man sie nicht schält). Die Springform mit der Butter gut einfetten.
Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen.
Milch, Eier, Honig und Olivenöl in eine zweite Schüssel geben und verrühren. Dann zu den trockenen Zutaten gießen und alles gründlich vermischen.
Die Äpfel entkernen und grob würfeln, dann mit den gehackten Feigen, dem Zimt, der Zitronenschale (und evtl. Rosinen) in den Teig rühren.
Den Teig in die vorbereitete Form füllen und etwa 50 Minuten backen. Dabei den Kuchen etwas im Auge behalten, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird – notfalls mit Alufolie abdecken.
Vor dem Servieren mit (Puder)Zucker bestreuen und laut Rezept unbedingt warm genießen – am besten mit einem Klecks Crème fraîche und mit einem Glas Vin Santo.
Etwas leicht gesüßte Schlagsahne oder ein bisschen Vanilleeis kann ich mir zu diesem Apfelkuchen auch hervorragend

vorstellen!

Wir genießen jetzt noch ein Stück Bustrengo und lassen die frischen Urlaubserinnerungen noch mal Revue passieren. =)

Habt ein genussvolles Wochenende, ihr Lieben!

Eure Judith

Apfel-Zimt-Schnitten (vegan & glutenfrei)

Dieses Wochenende war ich wieder sehr ratlos, was ich backen sollte. Aufwendig sollte es auch schon mal nicht sein, denn viele Zutaten waren nicht gerade da.

Naschkater schlug einen Apfelkuchen vor, aber davon habe ich schon so viele gebacken und große Lust darauf hatte ich auch nicht.

Als ich dann allerdings das neue vegane Buch „plant based“ von Elena Carrière durchblätterte, stieß ich auf die unkomplizierten peanut butter cookie bars. Sie werden mit Reismehl gemacht, das ich noch da hatte und das eh mal aufgebraucht werden sollte. Kokosblütenzucker war im Haus, Mandelmus steht bei uns immer im Schrank – damit ließe sich die Ernusscreme ersetzen…

Etwas Apfel und Zimt anstelle der Schokolade würden Naschkaters Wunsch erfüllen…

Die Schnitten waren super schnell im Ofen. Das Rezept ist wirklich unkompliziert! Ich habe den Zucker etwas reduziert und Vollkornreismehl genommen. Wer das nicht hat, kann laut Elena auch Vollkorndinkelmehl nehmen.

Elena nimmt Kokosfett, aber das schmeckt mir zu intensiv und passte meiner Meinung nach nicht zum Apfelkuchen. Also nahm ich ein mildes Olivenöl. Alternativ geht sicher auch Rapsöl, Mandelöl oder eine zerlassene Margarine/vegane Butter.

Der Kokosblütenzucker gibt den Schnitten eine wunderbar karamellige Note, die gut zum Zimt und dem Apfel passt. Die Schnitten sind sehr mürbe – schneidet sie erst, wenn sie ganz abgekühlt sind und nehmt ein scharfes Zackenmesser!

Für 1 Form 20×20 cm:

50 g weißes Mandelmus
50 g mildes Olivenöl
50 ml Pflanzendrink
80 g Kokosblütenzucker
2 TL Zimt
250 g Vollkornreismehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
100 g Apfel (z.B. Boskoop), fein gewürfelt

Die Form mit Backpapier auskleiden oder gut einfetten.
Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Mandelmus, Olivenöl, Pflanzendrink, Kokosblütenzucker und Zimt in eine Schüssel wiegen und gut verrühren.
Mehl, Backpulver und Salz vermischen und dann zu den flüssigen Zutaten geben. Alles zu einem homogenen Teig verrühren und den Teig in die Form geben und glatt streichen.
Die Apfelwürfel gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit den Händen in den Teig drücken, sodass sie zum Großteil

eingesunken sind.
Im vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen, dann in der Form abkühlen lassen und mit einem scharfen Zackenmesser in beliebig große Schnitten teilen.

Ich hoffe, diese feinen Schnitten wären auch was für euch. Wir genehmigen uns jetzt noch ein Stückchen zum Nachmittagskaffee…

Habt ein genussvolles Restwochenende und kommt gut in die neue Woche!

Eure Judith

Apfel-Käsekuchen mit Vollkorn-Zimt-Streuseln

Neulich habe ich so viel Quark bei Foodsharing gerettet, dass ich zum zweiten Mal diese Woche einen Käsekuchen gebacken habe. Anfang der Woche gab es mal wieder meinen saftigen Mohn-Käsekuchen mit Streuseln.

Heute war ich ziemlich ideenlos, aber da die Grundzutat schon mal vorgegeben war, blätterte ich durch einige Backbücher.

Ich fand in „Apfelküche“ Inspiration: Die „Apfel-Quark-Torte“ klang super und ich bekam Lust auf Apfel-Käsekuchen, zumal ich da noch ein paar der feinen Äpfel meiner Eltern verarbeiten konnte.

Also kombinierte ich meinen Grieß-Käsekuchen ohne Boden mit der Apfel-Quark-Torte, ließ die Sahnehaube weg und fügte Naschkaters Wunsch-Zutat Zimt hinzu.

Heraus kam ein super leckerer Käsekuchen mit feiner Apfel-Zimtnote und mega knusprigen Zimtstreuseln. Die Streusel könnt ihr natürlich auch mit Dinkelmehl Type 630 oder 1050 machen (sie stammen vom Mohn-Streuselkuchen), aber mit frisch gemahlenem Vollkornmehl sind sie noch knuspriger!

Da ich nur Zutaten für einen kleinen Kuchen hatte, habe ich meine kleine Springform genommen. Wenn ihr einen normal großen Käsekuchen backen möchtet, verdoppelt einfach die Zutaten und nehmt eine etwas größere Form – oder macht den Kuchen höher.

Für 1 Springform mit 20 cm Durchmesser:

KÄSEMASSE:

50 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
1 Eiweiß
500 g Quark
2 EL Grieß
1 TL Backpulver
2 EL Vanillepuddingpulver
150 g säuerliche Äpfel, geschält, entkernt und grob gerieben
2 gestr. TL Zimt
½ EL Grieß

STREUSEL:

80 g Dinkelvollkornmehl
(frisch gemahlen)
1 TL Zimt
30 g Zucker
40 g zerlassene Butter
1 Eigelb

Für die Käsemasse Zucker und Butter cremig rühren, dann die Eier dazugeben und zu einer schaumigen Masse rühren. Den Quark unterrühren. Die trockenen Zutaten mischen und ebenfalls einrühren.
Die Äpfel reiben und mit dem Grieß, dem Zimt und knapp 1/3 der Quarkmasse vermischen.
Backpapier über den Boden der Springform spannen und den Rand leicht einfetten. Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.
1/3 der Käsemasse in die Form geben und glatt streichen. Dann

die Apfelmischung darauf verteilen und mit dem letzten 1/3 Quarkmasse abdecken und die Oberfläche glatt streichen.
Den Käsekuchen 40 Minuten backen, dann herausnehmen und die Streusel auf der Oberfläche verteilen. Den Kuchen weitere 15–20 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun und knusprig sind und der Kuchen aufgegangen ist.
In der Form abkühlen lassen, dann herauslösen.

Ich hoffe, ihr hattet ein erholsames, sonniges und vor allem genussvolles Wochenende und startet entspannt in die neue Woche!

Eure Judith