

Feiner Apfelkuchen

So lieben wir Apfelkuchen: auf einem feinen Sandkuchenbett.

12 Stücke · gelingt leicht

Teig:

- 125 g weiche Margarine oder Butter
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Salz
- 1/2 Fläschchen Zitronenaroma
- 3 Eier
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Milch

Belag:

- 25 g Butter
- 750 g Äpfel (Elstar)
- 2 EL Aprikosenkonfitüre

- Margarine in einer Rührschüssel mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenaroma nach und nach unterrühren. Ein Ei nach dem anderen dazugeben und auf höchster Stufe weiterrühren.
- Mehl und Backpulver mischen und dazugeben. Jetzt nur auf mittlerer Stufe rühren. Milch dazugeben. Eine Springform leicht einfetten und den Teig hineinfüllen.
- Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Butter in einem kleinen Topf zum Schmelzen bringen. Äpfel schälen, entkernen, vierteln und mehrmals der Länge nach erhitzen. Äpfel mit der eingeritzten Seite nach oben auf dem Teig verteilen und mit der zerlassenen Butter bestreichen.
- Im Backofen etwa 45 Min. backen. Konfitüre durch ein Sieb streichen und mit 1 Esslöffel Wasser in einem kleinen Topf kurz aufkochen lassen. Dabei ständig rühren. Den fertigen Kuchen sofort nach dem Backen mit der Konfitüre bestreichen.

Variante: Mit dem gleichen Rezept können Sie auch einen Kirschkuchen backen. Verwenden Sie dazu einfach 350 g Sauerkirschen (Abtropfgewicht) aus dem Glas.

Nährwerte pro Portion:

260 kcal, 4 g E, 13 g F, 32 g KH



Beerentorte

Ein Hingucker für jede Jahreszeit – nicht nur für Tortenliebhaber!

12 Stücke · braucht etwas mehr Zeit

Teig:

- 300 g Mehl
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL weißer Traubensaft
- 175 g Butter oder Margarine

Belag:

- 8 Blatt weiße Gelatine
- 500 g Sahnequark
- 300 g Joghurt
- 100 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft
- 250 ml Sahne
- 800 g gemischte Beeren
(Brombeeren, Himbeeren,
Johannisbeeren)
- 1 Päckchen roter Tortenguss

- Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts zuerst auf der niedrigsten, und dann auf der höchsten Stufe verrühren. Die Arbeitsplatte mit etwas Mehl bestäuben, den Teig mit den Händen weiterkneten und anschließend zu einer runden Platte ausrollen.
- Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit dem Teig auslegen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Den Rest des Teigs mit 1 Esslöffel Mehl verkneten und zu einer Rolle formen. Mit dieser Rolle einen 3 cm hohen Rand für die Springform bilden. Mit einer Gabel mehrmals in den Teigboden einstechen. Etwa 20 bis 25 Min. backen und auskühlen lassen.
- Die Gelatine in kaltem Wasser 10 Min. einweichen. Quark, Joghurt, Puderzucker und Zitronensaft gut miteinander verrühren. Gelatine ausdrücken, tropfnass in einem Topf erhitzen und auflösen. Gelatine mit wenig Quarkmasse verrühren und unter die restliche Masse heben.
- Die Sahne steif schlagen und ebenfalls unterheben. Die Hälfte der Quarkmasse auf dem Tortenboden verteilen. Die Beeren abspülen und verlesen. $\frac{2}{3}$ der Beeren darauf verteilen und den restlichen Quark vorsichtig darüberstreichen.
- Die Torte kühl stellen. Sobald die Masse beginnt fest zu werden, die übrigen Beeren obenauf verteilen und erneut für gut 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und vorsichtig über die Beeren gießen.

Tipp

Falls der Teig bei der Zubereitung zu klebrig wird, wickeln sie ihn in Alufolie und legen ihn für ein paar Minuten in den Kühlschrank.

Nährwerte pro Portion:

475 kcal, 8 g E, 28 g F, 48g KH



Waffeln

Ein echter Klassiker, der trotzdem immer beliebt ist – besonders bei Kindern!

2 Portionen · geht schnell

- 90 g weiche Butter oder Margarine
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Prise Salz
- 1 Ei
- 170 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 130 ml Buttermilch
- 3 TL flüssiger Honig
- Puderzucker

- Butter mit den Schneebesen des Handrührgeräts auf höchster Stufe verrühren. Zucker, Vanillezucker und Salz dazugeben und geschmeidig rühren. Nach und nach die Eier dazugeben.
- Mehl und Backpulver miteinander vermischen und unter den Teig rühren. Schluckweise die Buttermilch dazugeben und auf mittlerer Stufe weiterrühren. Zum Schluss den Honig dazugeben.
- Das Waffeleisen leicht fetten und aufheizen. Den Teig in portionsweise zu Waffeln backen. Zum Schluss die Waffeln mit etwas Puderzucker bestreuen.

Variante: Die Waffeln schmecken sehr fein mit geschlagener Sahne oder Vanilleeis und heißen Kirschen. Dazu einfach Schattenmorellen aus dem Glas erhitzen und mit etwas Speisestärke andicken, eventuell nachsüßen.

Nährwerte pro Portion:

1210 kcal, 20 g E, 57 g F, 154 g KH



