

Köstlich backen mit Äpfeln

Andrea
NATSCHKE-HOFMANN



REZEPTE
FÜR KUCHEN,
GEBÄCK UND
MEHR



THORBECKE

Andrea Natschke-Hofmann

Köstlich backen mit Äpfeln

Rezepte für Kuchen,
Gebäck und mehr



Jan Thorbecke Verlag

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Weitere interessante Lesetipps finden Sie unter:
www.thorbecke.de

Alle Rechte vorbehalten.
Unbefugte Nutzungen, wie etwa Vervielfältigung, Verbreitung, Speicherung oder Übertragung,
können zivil- oder strafrechtlich verfolgt werden.

© 2019 Jan Thorbecke Verlag
Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart
Druck: PNB Print Ltd, Silakrogs
Hergestellt in Lettland
ISBN 978-3-7995-1413-2 (Print)
ISBN 978-3-7995-1432-3 (eBook)

Inhalt

Was gibt es Schöneres ...	7
Tipps aus meiner Küche	8
Meine liebsten Apfelsorten	11

Die Rezepte

Aus Omas Rezeptsammlung	13
Kleine Köstlichkeiten auf die Hand	37
Seelenwärmer	61
Liebliche von meinem Kaffeetisch	83
Leckereien aus dem Glas	113

Mein Dank geht an ...	133
Register	134
Über die Autorin	136





Was gibt es Schöneres ...

... als den Duft eines frisch gebackenen Apfelkuchens, der durch das Haus zieht? Für mich ist das der Inbegriff des Wohlfühlens, kuscheliger Nachmittage auf dem Sofa und wundervoller Kindheitserinnerungen! //

Ich glaube, die Anzahl der Äpfel, die ich in meinem Leben für Kuchen, Törtchen & Co. geschält habe, geht in die Tausende. Als Kind war es nämlich mein To-Do am Freitagnachmittag, für die samstäglichen Blechkuchen in der Bäckerei meiner Eltern kiloweise Äpfel zu schälen, zu entkernen und in Spalten zu schneiden. Offen gesagt, war ich zu diesem Zeitpunkt kein allzu großer Apfelfan ...

Das hat sich mittlerweile sehr geändert, wie man auch unschwer am Namen meines Blogs ZimtkeksundApfeltarte.com erkennen kann. //

Äpfel sind nicht nur pur ein gesunder Snack für zwischendurch, sie bieten auch unzählige Möglichkeiten zur Verwendung in der Küche. Meine liebsten süßen Varianten habe ich für dieses Buch ausgesucht, dafür in Omas und Papas Rezeptbüchern gestöbert und natürlich auch ein paar „moderne“ Interpretationen aufgeschrieben. Diese Zusammenstellung erhebt keinesfalls den Anspruch auf Vollständigkeit – sie ist ausschließlich meinen Lieblingen gewidmet und soll ein wenig die Vielseitigkeit des Apfels zeigen. //

Ich wünsche ganz viel Freude und Genuss mit meinem Herzensprojekt und mindestens so viel Spaß beim Nachbacken wie ich ihn beim Backen, Fotografieren und Vernaschen der leckeren Ergebnisse mit meiner Familie hatte! //

Herzlichst
Andrea Natschke-Hofmann



Tipps aus meiner Küche

Äpfel

Für das schnelle Schälen verwende ich einen Sparschäler, für Bratäpfel o.Ä. ist ein stabiler Apfelausstecher sinnvoll. Ansonsten benötigt man lediglich ein kleines, scharfes Messer, um die Äpfel zu entkernen und in gleich große Spalten zu schneiden.

Grundsätzlich sollte man beim Apfelschneiden immer gleich ein paar Tropfen Zitronensaft zur Hand haben, da er das Oxidieren des Apfels – also das Braunwerden – verhindert.

Zutaten

Ein Rezept kann nur so gut sein wie die dafür verwendeten Zutaten. Deshalb achte ich immer auf Qualität, denn sie zahlt sich im Geschmack später aus. Nüsse, Mandeln u.Ä. werden für meine Kuchen immer frisch im Blitzhacker vor dem Backen gemahlen. Das Backergebnis wird besonders gut, wenn alle Backzutaten die gleiche Temperatur haben, daher bitte vor dem Backen rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.

Der perfekte Teig

HEFETEIG – Bei der Zubereitung sollten die Zutaten zimmerwarm sein. Unerlässlich für das Aufgehen des Teiges ist die lauwarmer Flüssigkeit. Ein Hefeteig sollte immer kräftig und lange geknetet werden, bis er glänzt und sich vom Schüsselrand löst. Dann an einem warmen Ort gehen lassen. Hier zahlt sich Geduld aus!

MÜRBTTEIG – Wird bestenfalls in Handarbeit geknetet und sollte mit kalter Butter in Stücken und kaltem Wasser zubereitet werden (dadurch wird er schön knusprig). Butter und Mehl krümelig reiben und dann rasch zu einem Teig zusammenkneten. Mürbteig sollte in jedem Fall eine halbe Stunde vor der Verwendung im Kühlschrank ruhen.

Übrigens: Meinen Mürbteig packe ich zum Kühlen – der Umwelt zuliebe – immer in einen Bogen Backpapier statt in Frischhaltefolie, denn das Backpapier kann ich anschließend noch problemlos zum Backen verwenden.

RÜHRTEIG – Sollte grundsätzlich mit zimmerwarmen Zutaten zubereitet werden. Zunächst werden Butter, Eier und Zucker so lange aufgeschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat, dann Mehl, Backpulver und weitere Zutaten zufügen. Nach dem Backen am besten immer eine Stäbchenprobe durchführen. Dafür ein Holzstäbchen an der dicksten Stelle des Kuchens einstecken – wenn kein Teig mehr daran klebt, ist der Kuchen durchgebacken. Omas Tipp, falls mal kein Backpulver im Haus ist: 2 TL Rum in den Teig geben und er geht wunderbar auf!





Meine liebsten Apfelsorten

Boskoop

Große säuerliche Äpfel, reifen von September bis Oktober und halten bei richtiger Lagerung gut bis März. Das Fruchtfleisch ist eher fest, aber beim Kochen zerfällt es schnell. Der Boskoop eignet sich sehr gut als Back- und Bratapfel, aber auch für Apfelmus kann man ihn verwenden.

Jonagold

Süßfruchtig und saftig ist Jonagold ein beliebter Tafelapfel, der sich für nahezu alle Zubereitungsarten eignet: In Kuchen und warmen Apfelsüßspeisen ist sein säuerliches Aroma sehr passend. Auch für Apfelkompott eignet er sich gut, weil er nicht so schnell zerfällt.

Elstar

Aromatisch-saftige und süße Apfelsorte, wird geerntet von Ende August bis Oktober. Gut geeignet für die Saftgewinnung, aber auch für Apfelmus, Tartes oder andere schnelle Kuchen, da er rasch weich backt.

Golden Delicious

Saftig-süße und sehr milde Apfelsorte mit sehr festem Fruchtfleisch, wird geerntet im Oktober und kann gut gekühlt bis Juli gelagert werden. Damit der eher geschmacksneutrale Apfel mehr Aroma entfaltet, sollte er mit anderen Apfelsorten kombiniert werden. Gut geeignet für heiße Apfelgerichte oder Apfelkompott. Er verträgt kräftige Würz-Kombinationen mit Muskat, Zimt oder Karamell.

Granny Smith

Grüner Apfel, ursprünglich aus Australien, mit hohem Säuregehalt. Das Fruchtfleisch bleibt auch unter Hitzeeinwirkung noch relativ fest. Mit seinem säuerlichen Geschmack ist er perfekt geeignet für schwere Kuchen und Teige, etwa einen gedeckten Apfelkuchen oder einen Crumble.

Royal Gala

Knackig süßes Fruchtfleisch, sehr beliebter Tafelapfel. Da er beim Backen schnell zusammenfällt, ist er geeignet für kurzes Anbraten und süße Speisen, wie beispielsweise Pfannkuchen oder Apfelkuchlein.



Aus Omas Rezeptsammlung

Omas Rezepte sind doch immer noch
die besten, oder?

Leider habe ich als Kind nicht sehr häufig mit meinen Großmüttern gebacken, da es natürlich bei uns in der Bäckerei immer reichlich Kuchen gab.

Allerdings habe ich mir dann später die Mühe gemacht, die Rezepte zu sichern, denn so ein „Oma-Kuchen“ ist doch noch einmal etwas ganz anderes als ein in der Bäckerei gekauftes Exemplar.

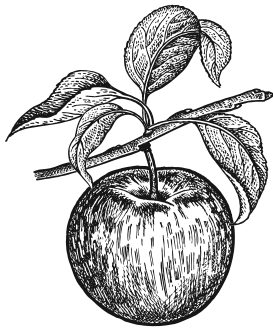
Außerdem habe ich, wo immer es sich ergab, Rezepte von Omas, Tanten und anderen lieben Bäckerinnen ergattert. Das Rezept für den Apfel-Schmand-Kuchen beispielsweise stammt von einer lieben älteren Dame in Husum, bei der wir eine Ferienwohnung gemietet hatten. Nachdem sie uns eines Nachmittags zwei Stücke davon brachte, musste ich ihr das Rezept unbedingt abluchsen ...





Apfel-Brot

Dieses Brot mag ich besonders gerne, weil es so vielfältig einsetzbar ist. Es schmeckt gut zum Frühstück oder Brunch, man kann es aber auch wunderbar zu einer Käseplatte servieren.



Für eine Kastenform
mit 24 cm Durchmesser

Zutaten

500 g säuerliche Äpfel
2 EL Zitronensaft
100 g Cranberrys
125 g flüssiger Honig
350 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 EL Kakao
1 TL Zimt
1 Msp. gemahlene Nelken
1 Prise Salz
100 g getrocknete Aprikosen
75 g Haselnüsse
75 g Mandeln

Zubereitung

Die Apfelmasse am Vortag zubereiten. Dafür die Äpfel waschen, entkernen und mit Schale grob raspeln. Mit dem Zitronensaft, den Cranberrys und dem Honig in eine Schüssel geben und vermischen. Die Apfelmasse über Nacht ziehen lassen. //

Am nächsten Tag den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Mehl, Backpulver, Kakao, Zimt, Nelken und Salz in einer großen Schüssel gut vermischen. Die Apfel-Cranberry-Masse dazugeben und alles mit einem Kochlöffel vermengen. //

Die Aprikosen grob hacken. Zusammen mit den ganzen Haselnüssen und Mandeln unter den Teig heben. Eine Kastenform einfetten und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen 75–80 Minuten backen. Herausnehmen und aus der Form stürzen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. //

Richtig gut schmeckt das Apfelbrot erst am nächsten oder übernächsten Tag. Gut eingepackt hält es mindestens eine Woche. //

Tipp

Sowohl mit den Trockenfrüchten als auch mit den Nüssen kann man variieren.

Das Apfelbrot schmeckt auch wunderbar mit Walnüssen oder Trockenfeigen.