REZEPTIDEEN MIT Äpfeln

www.mixgenuss.de
Mix Genuss
www.mixgenuss.de

VORWORT

Passend zur Apfelzeit und weil es dieses Jahr reichlich Äpfel gibt, haben wir für Euch eine kleine kostenlose Rezeptsammlung. Hier findet Ihr köstliche Apfel-Rezepte wie Apfelkuchen, süßes Gebäck und auch herzhafte Rezepte, wie Salate.

Viel Freude beim Durchstöbern, Backen und Kochen!

ALLGEMEINER TIPP!

Folgende Apfelsorten eignen sich gut zum Backen: Boskoop, Golden Delicious, aber auch Granny Smith sorgen für herrlichen Apfelkuchengenuss.

WWW.MIXGENUSS.DE

APFEL-GRIES *Auflauf*

VARIANTE

Anstelle von Äpfeln kann man z.B. auch Zwetschgen oder Kirschen verwenden. Mandelblättchen können Sie durch Kokosraspel ersetzen. Wer möchte, kann noch 1 TL Zimt zum Teig geben.

ZUTATEN

4	Äpfel, geschält, entkernt, geviertelt (380 g)
2 EL	Zitronensaft
2	Eier
30 g	Zucker
1 Glas	Apfelmus (720 g)
250 g	Magerquark
100 g	Weichweizengries
2 TL	Backpulver
50 g	Mandelblättchen

ZUBEREITUNG

Apfelviertel und Zitronensaft in den Mixtopf geben und **4 Sek./Stufe 4** zerkleinern. Umfüllen.

Eier und Zucker in den Mixtopf geben und **3 Min./60°C/Stufe 4** aufschlagen. 200 g Apfelmus und Magerquark zugeben und **20 Sek./Stufe 5** vermengen. Gries und Backpulver zugeben und **10 Sek./Stufe 5** unterrühren.

Masse in eine gefettete Auflaufform geben und Apfelstücke darauf verteilen. Mit einem Esslöffel grob vermengen und mit Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 30 Min. backen. Apfel-Gries-Auflauf mit restlichem Apfelmus servieren.

Pro Portion: 316 Kcal | 48 g KH | 12 g EW | 7 g Fett

BRATAPFEL *Muffins*

ZUTATEN

80 g	Mandeln
1	Apfel (170 g)
150 g	weiche Butter
2 P.	Vanillezucker
80 g	Zucker
1 gestr. TL	Zimt
2	Eier
220 g	Mehl
1 TL	Backpulver
150 g	Milch

Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Mandeln im Mixtopf **2 Sek./Stufe 7** hacken. Apfel in kleine Würfel schneiden und in den Mixtopf geben. 20 g Butter dazugeben, **2 Min./50°C/Stufe 1** dünsten. Umfüllen.

Restliche Butter, Vanillezucker, Zucker, Zimt und Eier in den Mixtopf geben, **1 Min./Stufe 5** verrühren. Restliche Zutaten (bis auf Puderzucker) dazugeben und **10 Sek./ Stufe 5** vermengen. Die Hälfte der Bratapfelmischung zu dem Teig geben und **3 Sek./Linkslauf/Stufe 3** unterheben.

Den Teig in 12 Muffinförmchen verteilen. Restliche Bratapfelmischung auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 30 Min.backen. Muffins auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Pro Muffin: 262 kcal | 25 g KH | 5 g EW | 16 g Fett

SCHWEDISCHER
Äpfel-Käse-Salat

ZUTATEN

100 g Karotten, in Stücken
40 g Walnusskerne
2-3 Äpfel
200 g Saure Sahne
20 g Mayonnaise
30 g Öl
25 g Zitronensaft
1 gestr. TL Salz
¼ TL Pfeffer, gem.
3 Stangen Staudensellerie
200 g Gouda, mittelalt
180 g Feta

ZUBEREITUNG

Karotten und Walnusskerne im Mixtopf **4 Sek./Stufe 5** mixen. In eine Schüssel umfüllen.

Äpfel vierteln und entkernen, in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Saure Sahne, Mayonnaise, Öl, Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer zugeben und **3 Sek./Linkslauf/Stufe 4** vermischen. Zu den Karotten in die Schüssel geben.

Stangensellerie in feine Scheiben schneiden und untermischen. Gouda und Feta in Würfel schneiden und ebenfalls unter den Salat mischen.

Pro Portion: 461 Kcal | 11 g KH | 19 g EW | 37 g Fett

APFEL-LAUCH
Salat

ZUTATEN

2	Äpfel, entkernt, in Stücken (200 g)
120 g	Gouda, in Stücken
2	gekochte Eier, halbiert
200 g	Lauch, in Ringe geschnitten
1 Dose	Mais, gut abgetropft (Aptr.gew. 140 g)
300 g	Saure Sahne
1 EL	Remoulade
4 TL	Zitronensaft
etwas	Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Äpfel, Käse und Eier in den Mixtopf geben und **5-6 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Restliche Zutaten hinzufügen und **10 Sek./Linkslauf/Stufe 3** vermengen.

Pro Portion: 274 kcal | 13 g KH | 12 g EW | 20 g Fett

APFEL-ZWIEBEL-Schmalz

ZUTATEN

200 g	Äpfel, entkernt, mit Schale, in Stücken
1	Zwiebel, halbiert
250 g	Schweineschmalz
125 g	Schinkenwürfelchen
1-2 Prisen	Pfeffer
1 EL	Majoran, gehackt

ZUBEREITUNG

Äpfel und Zwiebel im Mixtopf **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern. 50 g Schweineschmalz zugeben und **4 Min./Varoma/Stufe 1** schmelzen. Schinkenwürfelchen, restliches Schweineschmalz und Pfeffer zugeben und **3 Min./90°C/Linkslauf/Stufe 1** erhitzen. In eine Schüssel umfüllen und während des Abkühlvorgangs immer wieder mal mit einem Löffel durchrühren. In das noch lauwarme Apfel-Zwiebel-Schmalz den gehackten Majoran unterrühren. Im Kühlschrank aufbewahren. Einige Zeit vor dem Verzehren herausnehmen.

Pro Portion: 120 kcal | 2 g KH | 1 g EW | 12 g Fett

APFEL-
Marmorkuchen

Pro Stück: 272 kcal | 39 g KH | 3 g EW | 12 g Fett

www.mixgenuss.de

ZUTATEN

50 g	Zartbitterschokolade
130 g	Butter, weich
2	Eier
130 g	Zucker
1 P.	Vanillezucker
30 g	Speisestärke
150 g	Mehl
2 TL	Backpulver
2 TL	Kakaopulver
20 g	Milch, 1,5%
600 g	kl. Äpfel
2-3 EL	Zitronensaft
150 g	Aprikosenkonfitüre
1 EL	Puderzucker

ZUBEREITUNG

Schokolade in Stücken **7 Sek./Stufe 8** hacken. Umfüllen.

Butter, Eier, Zucker und Vanillezucker **1 Min./Stufe 5** vermengen. Stärke, Mehl und Backpulver vermischen, zugeben und **20 Sek./Stufe 5** unterrühren. Die Hälfte des Teiges aus dem Topf nehmen und in eine gefettete Springform geben.

Zum restlichen Teig Kakao, Milch und gehackte Schokolade geben und **10 Sek./Stufe 5** unterrühren. Dunklen Teig auf den Hellen geben und glatt streichen.

Äpfel schälen, halbieren und Kernhaus entfernen. Mit einem Messer einschneiden und mit Zitronensaft besträufeln. Mit der gewölbten Seite nach oben auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 45 Min. backen. Kuchen noch warm mit Konfitüre bestreichen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

APFEL-RICOTTA-Torte

FÜR DEN BODEN

250 g	Cantuccini
170 g	Butter
70 g	Mehl

FÜR DEN BELAG

300 g	Milch, 1,5%
1 P.	Vanillepuddingpulver
180 g	Zucker
1 Glas	Apfel-Aprikosen-Mus (z.B. von Odenwald 335 g)
4	Eier
120 g	weiche Butter
750 g	Ricotta
30 g	Speisestärke
1 EL	Puderzucker zum Bestäuben

www.mixgenuss.de

Pro Stück: 529 kcal | 45 g KH | 12 g EW | 34 g Fett

ZUBEREITUNG

Cantuccini (bis auf 3 Stück für die Verzierung) in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 10** fein mahlen. Butter und Mehl zugeben und **30 Sek./Stufe 4** zu einem Teig verarbeiten. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Teig hineingeben und mit der Hand flach drücken, dabei einen 2-3 cm hohen Rand formen. Springform samt Teig in den Kühlschrank stellen. Mixtopf spülen.

FÜR DEN BELAG:

Milch, Puddingpulver und 30 g Zucker im Mixtopf **4 Min./100°C/Stufe 3** aufkochen. (Wenn die Milch aus dem Kühlschrank kommt, Zeit auf 5 Min. verlängern). Mixtopfdeckel öffnen und Puddingmasse ca. 20 Min. abkühlen lassen. Apfel-Aprikosen-Mus zugeben und **25 Sek./Stufe 3** unterrühren. Masse auf dem Cantucciniboden verteilen und erneut in den Kühlschrank stellen. Mixtopf spülen.

Für die Ricottamasse: **Rühraufsatz einsetzen.** Eier trennen und Eiweiß mit 30 g Zucker auf **Stufe 4** steif schlagen (ca. 1:30 Min.). In eine große Schüssel umfüllen. **Rühraufsatz entfernen.** Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eigelb, Butter, Ricotta, Speisestärke und 120 g Zucker **30 Sek./Stufe 5** verrühren. Zum Eischnee in die Schüssel geben und mit dem Spatel vermengen. Masse auf die Puddingschicht geben und glatt streichen. Im Backofen zunächst 30 Min. backen.Kuchen mit Backpapier abdecken und bei 160°C nochmal ca. 45 Min. backen. Anschließend abkühlen lassen.

Für die Verzierung die restlichen Cantuccini mit einem Messer grob hacken und auf dem Kuchen verteilen. Mit Puderzucker bestäuben und bis zum Servieren kalt stellen.

GEDECKTER Apfelkuchen

ZUTATEN

500 g	Weizenmehl, Type 405
½ TL	Salz
250 g	kalte Butter, in Stücken
50 g	eiskaltes Wasser

Zubehör: Springform Ø 26 cm

FÜR DIE FÜLLUNG

1 kg	säuerliche Äpfel
30 g	Weizenmehl, Type 405
175 g	Zucker
1 TL	Zimt
½ TL	Salz
½ TL	Muskat, gem.
40 g	Butter

ZUBEREITUNG

Alle Teigzutaten im Mixtopf **30 Sek./Stufe 5** vermengen. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. kalt stellen.

Für die Füllung: Äpfel schälen, vierteln und entkernen.
In ca. 5 mm dicke Spalten schneiden und in eine größere Schüssel geben. Mehl, Zucker und Gewürze zugeben und vermengen.

Teig in 2 Portionen teilen und die erste Teigportion auf etwas Mehl rund auf die Größe einer Springform ausrollen. Die Springform mit Backpapier auslegen und mit Teig auskleiden. Überstehenden Teig abschneiden. Nun die Apfelfüllung darauf geben. Butter in kleine Stückchen schneiden und auf der Apfelmasse verteilen.

Nun die 2. Teigportion ebenso ausrollen und als „Deckel“ auf die Apfelschicht geben. Am Rand etwas festdrücken und mit einer Gabel Löcher einstechen. Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kuchen 15 Min. vorbacken. Temperatur auf 180°C zurückdrehen und weitere 45 Min. fertig backen.

Kuchen gut abkühlen lassen. Am besten über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben, da kein Zucker im Teig enthalten ist.

Pro Stück: 438 kcal | 56 g KH | 5 g EW | 21 g Fett

SCHNELLER *Apfelkuchen* MIT SAHNEHAUBE

Rezept aus unserem Rezeptheft: Kleine Kuchen

www.mixgenuss.de

ZUTATEN

1	Ei
60 g	Butter
60 g	Zucker
150 g	Weizenmehl, Type 405
1 TL	Backpulver

FÜR DEN BELAG

2	Äpfel
1 TL	Zitronensaft
250 g	Milch, 1,5% oder Apfelsaft
2 EL	Zucker
1 P.	Vanillepuddingpulver
200 g	Sahne
1 TL	Vanillezucker
etwas	Backkakao

Zubehör: Brownie-Backform

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Alle Teigzutaten in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 4** vermengen. Teig auf die Arbeitsfläche geben und mit den Händen kurz durchkneten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Brownieform ausrollen. Form fetten, Teig hineingeben und einen kleinen Rand hochziehen. Mixtopf spülen.

Äpfel vierteln und Kerngehäuse herausschneiden. Zusammen mit Zitronensaft im Mixtopf **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Umfüllen.

Milch, Zucker und Vanillepuddingpulver im Mixtopf **3-4 Min./90°C/Stufe 3** aufkochen. Äpfel zugeben und mit dem Spatel vermengen. Masse auf den Teig geben und im vorgeheizten Backofen ca. 20-30 Min. backen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und auf den abgekühlten Kuchen streichen. Mit etwas Kakaopulver bestäuben!

Pro Stück: 255 kcal | 29 g KH | 4 g EW | 13.5 g Fett

APFELMUS-*Muffins*

Rezept aus unserem Buch
Ratz-Fatz-Kuchen Band 2

www.mixgenuss.de

ZUTATEN

100 g	Zucker
2	Eier
80 g	Butter, in Stücken
1 Prise	Salz
125 g	Milch
150 g	Apfelmus
1 TL	Zitronensaft
250 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 Prise	Nelken, gem.
1 TL	Zimt
2 EL	Zucker

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Zucker, Eier, Butter, Salz, Milch, Apfelmus und Zitronensaft in den Mixtopf geben und **1 Min./Stufe 5** verrühren.

Restliche Teigzutaten zugeben und **15 Sek./Stufe 4** vermengen.

Teig in 12 Muffinförmchen füllen und mit einem Gemisch aus Zucker und Zimt bestreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. backen.

Pro Muffin: 188 kcal | 27 g KH | 4 g EW | 7 g Fett

Apfelmus-Kuchen
WIE VOM BÄCKER

ZUTATEN

500 g Weizenmehl, Type 405
250 g Butter, in kleinen Stücken
230 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 P. Backpulver
2 Eier
1 Prise Salz

1 gr. Glas Apfelmus
(ca. 700-750 g)

ZUCKERGUSS

200 g Puderzucker mit 4 EL Wasser und einigen Tropfen Rumaroma vermengen.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten (außer Apfelmus) in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 5** vermengen. Dann noch **1 Min./Teigstufe** kneten. Teig auf die Arbeitsfläche geben und von Hand nochmal kneten. In 2 Portionen teilen und in Frischhaltefolie wickeln. Für ca. 30-45 Min. in den Kühlschrank legen.

Die erste Teigportion auf etwas Mehl ausrollen und auf ein kleines Backblech geben (am besten eignet sich eine rechteckige Backform, z.B. von Zenker).
Teig in die Form geben und Apfelmus darauf verteilen.

Nun die zweite Teigportion ebenso ausrollen und als „Deckel“ auf die Apfelmusschicht geben. Am Rand etwas festdrücken und mit einer Gabel Löcher einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 25 Min. backen. Abkühlen lassen. Mit Zuckerguss überziehen und am besten über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Pro Stück: 306 kcal | 47 g KH | 3 g EW | 11 g Fett

APFELTASCHEN
– wie man sie kennt UND LIEBT

ZUTATEN

2 Rollen Blätterteig
3 Äpfel
20 g brauner Zucker
1 TL Zitronensaft
1 Msp. Muskat, gem.
½ TL Zimt
40 g Milch
60 g Wasser
1 geh. EL Vanillepuddingpulver
300-500 ml Frittieröl

ZUBEREITUNG

Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Apfelviertel (ca. 220 -250 g) zusammen mit Zucker, Zitronensaft und Gewürzen **4 Sek./Stufe 4** zerkleinern. In einer Tasse Milch, Wasser und Puddingpulver anrühren, zu den Äpfeln geben und **3:30 Min./90°C/Linkslauf/Stufe 1** andicken. Umfüllen und abkühlen lassen.

Blätterteig (von der kurzen Seite her) in 5 breite Streifen schneiden. Auf eine Hälfte des Streifens die Apfelfüllung geben, zusammenklappen und die Ränder mit den Zacken einer Gabel fest zusammendrücken. Im heißen Öl in einem Topf von jeder Seite ca. 3-4 Min. frittieren. Alternativ kann man die Apfeltaschen auch bei 200°C Ober-/Unterhitze 12-15 Min. im Backofen abbacken.

Noch heiß genießen oder abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen – voila!

Pro Stück: 278 kcal | 28 g KH | 3 g EW | 17 g Fett

Apfelküchli
MIT ZIMT & ZUCKER

ZUTATEN

1	Ei
20 g	Zucker (oder selbstgemachter Vanillezucker)
2	Äpfel
40 g	Butter
170 g	Milch, 1,5%
90 g	Weizenmehl, Type 405
1 Prise	Backpulver
1 Msp.	Zimt
etwas	Zucker

Zum Wälzen: Zimt-Zucker-Mischung

Zubehör: Donutblech

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ei und Zucker in den Mixtopf geben und **3 Min./50°C/Stufe 3.5** cremig rühren. Umfüllen.

Äpfel schälen und das Kerngehäuse großzügig ausstechen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden und in die Mulden des gefetteten Donutblechs legen.

Butter im Mixtopf **2 Min./50°C/Stufe 2** schmelzen. Restliche Zutaten sowie Eiermasse hinzufügen und **5 Sek./Stufe 3** verrühren. Mehlreste mit dem Spatel nach unten schieben und noch einmal **5 Sek./Stufe 3** rühren. Teig über die Apfelscheiben gießen und mit etwas Zimt-Zucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 18 Min. backen. Etwas abkühlen lassen und in einer Mischung aus Zimt und Zucker wälzen.

Pro Küchli: 121 kcal | 16 g KH | 3 g EW | 5 g Fett

Apfeltarte
MIT SCHOKO-KNUSPERBODEN

ZUTATEN

FÜR DEN BODEN

90 g	Salzbrezeln
90 g	Löffelbiskuit
80 g	Butter
150 g	Zartbitterkuvertüre

FÜR DEN BELAG

3-4	Äpfel (350 g)	1 P. Vanillepuddingpulver
40 g	Zitronensaft	2 Msp. Zimt, gem.
2 EL	Zucker	
125 g	Wasser	Zum Verzieren:
3 EL	Apfelsaft	400 g Sahne, etwas Zimt

ZUBEREITUNG

Salzbrezeln und Löffelbiskuit im Mixtopf **7 Sek./Stufe 7** fein mahlen. Umfüllen. Kuvertüre in Stücken in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern. Butter in Stücken zugeben und **6 Min./60°C/Stufe 2** schmelzen. Brösel wieder zugeben und **10 Sek./Stufe 3** mischen. Masse in eine Tarteform geben und andrücken. Für 15 Min. ins Gefrierfach stellen.

In dieser Zeit Äpfel vierteln, entkernen und schälen. Zusammen mit dem Zitronensaft **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Restliche Zutaten für den Belag zugeben und **4 Min./90°C/Linkslauf/Stufe 3** erhitzen. Sobald die Masse angedickt ist, können Sie den Thermomix stoppen. Apfelmasse auf den erkalteten Boden geben, glatt streichen und in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit geschlagener Sahne und etwas Zimt dekorieren.

Pro Stück: 461 kcal | 38 g KH | 4 g EW | 32 g Fett