

Apfel Kuchen & Torten ohne Ei

Es sind gesammelte Rezepte, vorwiegend von Renate1, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom www.chefkoch.de

Musste teilweise die Überschriften, umstellen/ teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Zusammen gestellt www.hans-joachim60.de Samstag, 7. Januar 2006

Index

Apfel Kuchen.....	1
Apfel Torten.....	31

Inhaltsverzeichnis

Apfel Kuchen & Torten ohne Ei.....	1
Index.....	1
Inhaltsverzeichnis	1
Apfel Kuchen	3
Amerikanischer Apfel Birnen.....	3
Apfel Kuchen M.....	4
Annebäbis Apfel Kuchen M.....	4
Apfel Aprikosen Kuchen M	5
Apfel Aprikosenmus Kuchen M.....	6
Apfel Blech Kuchen	7
Apfel Kartoffel Streusel Kuchen	8
Apfel Kuchen.....	9
Apfel Kuchen M.....	9
Apfel Kuchen 1 2 3.....	10
Apfel Kuchen Demoiselles Tatin.....	10
Apfel Kuchen für Blech mit Quarkölteig: M.....	11
Apfel Kuchen mit Calvados Rahm.....	11

Apfel Kuchen mit gedünsteten Äpfel M	12
Apfel Kuchen mit Gitter M	13
Apfel Kuchen vom Blech M	14
Apfel Mohn Kuchen Qadamgäh	14
Apfel Napf Kuchen	15
Apfel Nuss Kuchen M.....	16
Apfel Pie mit Streuseln	16
Apfel Schnitten M.....	17
Apfel Streusel M.....	18
Apfel Streuselkuchen I	19
Apfel Streuselkuchen II	20
Apfelbrot.....	21
Apfelkuchen.....	21
Apfelkuchen M	22
Apfelkuchen vom Blech M	22
Bienenstich M	23
Finkenwerder Apfel Kuchen M.....	23
Gedeckter Apfel Kuchen.....	24
Grieß Apfel Kuchen	24
Hefe Apfel Streusel M.....	25
Hefekuchen mit geriebenen Äpfeln	26
Holsteiner Apfel Kuchen.....	27
Kartoffel Apfel Kuchen	27
Mais Kuchen mit Äpfel u Rosinen M.....	28
Mohn Apfel Quarkkuchen	28
Mohn Apfelgitter Kuchen M.....	29
Schneller Apfel Kuchen	30
Versunkener Apfel Kuchen M	31
Walnuss Apfelmus Kuchen.....	32
Apfel Torten	32
Apfel Aprikosen Torte M.....	32
Apfel Cidre Torte sahnig M.....	33
Apfel Tarte aus der Provence M	34
Apfel Torte	35
Apfel Torte mit Sahne Mürbeteig M.....	36
Apfel Zimt Torte M	37
Apfelmustorte M o.....	37
Festliche Apfel Torte M	38
Flache Apfeltorte	39
Französische Duo Tarte mit Äpfeln und Birnen	40
Knuspertorte mit Äpfeln	40
Saftige Apfel Tarte	41
Tarte Normande.....	42
Hinweis M	43
Hinweis für Word.....	43

Apfel Kuchen

Amerikanischer Apfel Birnen

Kuchen aus dem Nordwesten

Zutaten:

180 g Mehl
1 El. Zucker
150 g kalte Butter; gewürfelt
1 Prise Salz
4 El. Eiswasser
6 mittlere knackige Äpfel
3 reife, feste gelbe Birnen
4 El. Zucker
2 El. Mehl
1/4 Tl. Zimtpulver
1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
1 El. Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Zucker, Butter und Salz in einer Schüssel vermischen. Schnell die Butter mit den Fingern zu erbsengroßen Kügelchen einarbeiten.

Das Eiswasser zugießen und den Teig zu einer Kugel kneten. Sofort auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem runden Fladen von 2 1/2 mm Stärke und einem Durchmesser von etwa 36 bis 38 cm ausrollen. Eine gefettete Pie - Form von etwa 23 cm Durchmesser mit dem Teig auskleiden [24cm Springform]. Überlappenden Teig nicht abschneiden, weil man ihn zum darüber schlagen braucht. Bis zum Gebrauch kalt stellen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Für den Belag

die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Birnen ebenfalls schälen, entkernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Obst in eine Schüssel geben und leicht mit Zucker, Mehl, Zimt und Muskatnuss überziehen. [Ich habe Mehl, Zucker und Gewürze in einer kleinen Schale vermengt und dann erst zum Obst gegeben]. Je nach Aroma und Säure der Früchte eventuell noch etwas Zucker zugeben.

Die Früchte gleichmäßig in der mit Teig ausgekleideten Pie - Form verteilen, die jetzt ziemlich voll sein wird. Die überstehenden Teigenden locker darüber schlagen, der Teig wird die Früchte nicht vollkommen bedecken - und die Oberfläche mit 1 El Zucker bestreuen.

In den vorgeheizten Ofen schieben und etwa 60 bis 70 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist und die Früchte weich sind. Zur Garprobe mit einem kleinen Metallspieß hineinstechen. Warm mit Vanilleeis servieren. Schmeckt auch kalt ohne Eis.

Apfel Kuchen M

Teig
500 g Weizenvollkornmehl
1 Pck. Trockenhefe
30 g brauner Zucker
1 Pr. Salz
abger. Schale von 1/2 Zitrone
100 g Butter

1/2 l Milch

100 g frische USA Erdnusskerne

Belag

1,5 kg säuerliche Äpfel Cox Orange od. Glockenapfel
Saft von 1/2 Zitrone
1 kl. Glas ungesüßtes Preiselbeerkompott
70 g brauner Zucker
100 g frische USA Erdnusskerne = ca. 200 g Erdnüsse in Schale
50 g Rosinen

Zubereitung

Mehl, Hefe, braunen Zucker, Salz, Zitronenschale, flüssige Butter und lauwarme Milch vermischen und mit Knethaken etwa 5 min kneten, bis der Teig Blasen bildet. Zugedeckt ruhen lassen, bis sich das Volumen des Teiges verdoppelt hat. Die USA Erdnüsse schälen und die roten Kernhäutchen entfernen. Den Teig mit den gehackten Erdnüsse mischen und ein gefettetes Backblech damit auslegen. Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien. Die Apfelviertel auf dem Teigboden verteilen. Mit Zitronensaft und 3 Ei. Saft vom Preiselbeerkompott beträufeln. Die abgetropften Preiselbeeren, den braunen Zucker, die gehackten USA Erdnüsse und die Rosinen darüber verteilen.

Bei 180 Grad etwa 45 min backen.

Annebäbis Apfel Kuchen M

TEIG

250 g Mehl,
70 g Butter,
50 g Schweinefett,
1/2 TI Salz,
1/8 l Wasser

BELAG

3 Ei gemahlene Haselnüsse,
1 kg Äpfel Boskop ,
4 Ei Zucker,
1 TI Zimt,
Butterflocken,

1/4 l Sahne

Zubereitung

Mehl, Butter und Fett zu einer feinkrümeligen Masse zerreiben. Wasser mit darin aufgelöstem Salz darauf verteilen und schnell zu einem Teig vermischen

nicht kneten. Teig 2 -3 Stunden kalt stellen. Dann den Teig 3 mm dick ausrollen und auf den Boden einer gefetteten Form Durchmesser 24 cm legen.

Haselnüsse darüber streuen. Äpfel schälen, entkernen und in 1 cm dicke Schnitze schneiden. Boden kranzartig damit belegen, 1/2 des Zimtzuckers darüber streuen, Butterflocken darauf verteilen.

220 Grad 30 min backen.

Danach mit dem restlichen Zimtzucker bestreuen.
Lauwarm servieren, am besten mit Sahne.

Apfel Aprikosen Kuchen M

125 g Butter od. Margarine
150 g Vollrohrzucker oder
5 Ei Honig
350 g Vollweizenmehl
1/2 Päckchen Backpulver
3 - 4 Ei Joghurt oder

100 ml Milch

Belag:

500 g Aprikosen
700 g Äpfel
1 Zitrone

Guss:

125 g Butter
150 g Vollrohrzucker oder 3 El Honig
1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1 Pr. Salz,
150 g Datteln, entsteinen und einweichen
150 g grob zerkleinerte Walnusskerne
100 g geriebene Haselnüsse

Fett mit Zucker bzw. Honig schaumig rühren. Die restlichen Zutaten nach und nach zufügen und alles gut verrühren. Den geschmeidigen Teig auf einem gefetteten Backblech glatt streichen.

Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Äpfel und Aprikosen dachziegelartig nebeneinander auf dem Teig verteilen.

Für den Guss Fett und Zucker bzw. Honig erwärmen, Zitronenschale und Salz zufügen. Die entsteineten, zerkleinerten Datteln, Walnusskerne und Haselnüsse dazugeben und alles gut verrühren. Evtl. etwas Milch zufügen. Die Masse soll cremig sein. Auf dem Obst verteilen.

Bei 175 Grad ca. 50 Minuten backen.

Apfel Aprikosenmus Kuchen M

Zutaten:

Für den Teig:

300 g Weizenmehl
1 Tüte Hefeteig Garant
75 g Zucker
2 Tüte Vanillin Zucker
1 TL gemahlener Zimt
75 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine

175 ml Buttermilch (Zimmertemperatur)

Für die Füllung:

2 El Zitronensaft
1 Tüte Saucen Pulver Vanille Geschmack
1 Glas Apfel Aprikosenmus (Einwaage 500 g)

Zum Bestreichen:

3 El Milch

Zum Bestreuen:

2 El Zimt Zucker

Zubereitung:

Für den Teig Mehl in eine verschließbare Schüssel (3 Liter Inhalt) sieben, mit Hefeteig Garant sorgfältig vermengen. Zucker, Vanillin Zucker und Zimt mischen, zusammen mit Butter oder Margarine und Buttermilch hinzufügen.

Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt 15 30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig gut mit Mehl bestäuben. Die Hälfte des Teiges auf leicht bemehltem Backpapier zu einer runden Platte ausrollen (28 cm) und aufrollen.

Restlichen Teig in eine Springform (26 cm, Boden gefettet) geben und flach drücken, dabei den Rand etwas hochdrücken. Für die Füllung Zitronensaft mit Saucen Pulver und etwas von dem Mus verrühren, dann mit dem restlichen Mus verrühren. Die Musmasse auf den Teigboden geben und glatt streichen. Die aufgerollte Teigdecke darauf wieder abrollen und den Rand andrücken. Teigdecke mit einem Holzspieß mehrmals einstechen (damit die Luft entweichen kann), mit Milch bestreichen und mit Zimt Zucker bestreuen.

Den Teig etwa 15 Minuten ruhen lassen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober /Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt), Heißluft: etwa 180 °C (nicht vorgeheizt), Gas: Stufe 3 4 (nicht vorgeheizt),

Backzeit etwa 35 Minuten.

Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Apfel Blech Kuchen

Für den Teig

250 g Margarine

250 g Zucker

1 Pk. Vanille-Zucker

4 Ei Sojamehl mit etwas Wasser verquirlen
500 g Mehl
1 Pk. Backpulver
125-250 ml Sojamilch

Für den Belag

Äpfel
Rosinen
Zimt

Mehl mit dem Backpulver vermischen. Die Zutaten der Reihenfolge nach miteinander vermischen. Den Teig auf einem Blech verstreichen und Belegen.

60 min bei 180° C backen.

Apfel Kartoffel Streusel Kuchen

Ungewöhnlich, aber gut: mit Pellkartoffeln für einen sehr saftigen Teig!

Ergibt ca. 24 Stücke
Pro Stück: 0,75 Points, also 1,5 Points für 2 Stücke!

1,5 kg festkochende Kartoffeln (2 Tüte.)
60 g Mehl
125 g Zucker
1 kg säuerliche Äpfel
2 El Zitronensaft
1 Tl Zimt
50 g Butter oder Margarine Halbfett
(evtl. Fett fürs Backblech, ist nicht mitberechnet)

Kartoffeln am Vortag mit Schale 20-25 Min. kochen. Die Schale abziehen und abgedeckt kühl stellen.

Kartoffeln fein reiben oder durchpressen. Mehl, 75 g Zucker und Salz hinzufügen. Alles mit den Händen mischen, so dass Streusel entstehen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in dicke Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Restlichen Zucker und Zimt untermischen. 2/3 der Streusel auf einem Kuchenblech verteilen. Gut andrücken. Mit Äpfeln belegen. Die restlichen Streusel überstreuen. Butterflöckchen darauf setzen.

Im vorgeh. Backofen bei 200 Grad ca. 1 Stunde goldbraun backen. Gas-herd Stufe 3, Umluftherd 170 190 Grad.
Abkühlen lassen.

Apfel Kuchen

1 Rezept

200 g Weizenmehl
100 g Haferflocken
2 TL Backpulver
50 g Honig
70 ml Öl
4 EL Apfelsaft
4-6 Säuerliche Äpfel
Zitronensaft
80 g Cashewnüsse
2 EL Honig

Mehl, Haferflocken, Apfelsaft, Honig, Öl und Backpulver zu einem Teig verrühren, in eine gefettete Springform geben. Die Äpfel schälen, halbieren, mehrmals ca. 1 cm tief einschneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln.

(Anmerkung vom Erfasser: um die Einschnitte in die Äpfel gleichmäßig und damit auch schneller zu kriegen habe ich den Eierschneider für solche Zwecke eingesetzt. Die Äpfel habe ich dazu geviertelt, sonst geht das mit dem Eierschneider nicht so gut. B.L.)

Die Apfelhälften auf den Teig legen, etwas eindrücken. Die Cashewnüsse grob reiben und mit dem Honig über die Äpfel geben.. Bei 200 Grad C gut 30 Minuten backen. Wer es gerne sehr süß mag, kann den Kuchen noch mit 1 - 2 EL Honig beträufeln.

Apfel Kuchen M

150 g trockener Quark

6 EL Milch

6 EL Öl

75 g Zucker

1 P Vanille Zucker

Salz

300 g Mehl

3 gestr. TL Backpulver

der Reihenfolge nach der Hälfte des Backin gesiebten Mehls verrühren. Den Mehlrest unterkneten. Den Teig auf einem gefetteten oder Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen.

1 - 1 ½ kg Äpfel

schälen, in Scheiben schneiden den Teig damit belegen Backzeit: Ober-/Unterhitze: 180°C 200°C / Heißluft: 160°C 180°C / Gas: Stufe 3 / etwa 20 Minuten

Apfel Kuchen 1 2 3

100 g Zucker

200 g Butter

300 g Mehl

750 g Apfelmus

Butter und Zucker schaumig rühren. Mehl portionsweise unterheben. 3/4 des Teiges in eine gefettete Springform drücken. Apfelmus darauf verteilen. Restlichen Teig zerstreuseln /evtl. 1 TL Zimt dazu .Streusel über dem Apfelmus verteilen.

Bei 180 Grad 40 min backen.

Apfel Kuchen Demoiselles Tatin

Kuchenteig ergibt zwei Kuchen

125 g kalte Butterflocken die Großmutter tat sie über Nacht in den Keller, wir haben den Kühlschrank. Eilige stellen die Flocken

1/2 Stunde in den Tiefkühler

250 g Mehl

1 gestrichener TL Salz

4 bis 5 El möglichst kaltes Wasser

Belag

50 g Butter

150 g Staubzucker

900 g Äpfel

150 g Kuchenteig

Zubereitung

Die Butter mit möglichst kühlen Händen unter das Mehl reiben, das Wasser löffelweise begeben, rasch kneten, eine Kugel formen, über Nacht in den Keller oder 1 Stunde in den Tiefkühler stellen.

Die Äpfel schälen und vierteln Jonathan, Gravensteiner oder Golden Delicious . Das Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Eine Springform mit 1 Ei Butter bestreichen. 1/2 Tasse Staubzucker auf den Boden gleichmäßig verteilen und mit einer Lage Apfelscheiben belegen.

Diese mit 1 Ei Staubzucker und 1 TL Butterflocken bestreuen. Nächste Lage Apfelscheiben einlegen und wieder mit 1 Ei Staubzucker und 1 TL Butterflocken bestreuen.

Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Apfelscheiben eingelegt sind. Letzte Schicht mit 2 Ei Staubzucker und 1 Ei Butterflocken bestreuen.

Springform auf den Boden [des vorgewärmten Ofens](#) stellen und nun mit [auf höchster Stufe eingeschalteter Unterhitze 1/2 Stunde backen](#).

Kuchenteig ausrollen und damit die Apfelscheiben in der Springform bedecken. [Nochmals 10 min backen](#), bis der Deckel eine goldbraune Farbe hat. Die Form aus dem Ofen nehmen und den Apfel Kuchen auf einen feuerfesten Teller stürzen der Teigdeckel wird zum Boden . Die Oberfläche mit 2 Ei Staubzucker bestreuen.

Kuchen nochmals auf die oberste Backrille schieben und 5 bis 10 min überbacken, bis der Zucker karamellisiert.

[Apfel Kuchen für Blech mit Quarkölteig:](#) M

Ca 1,5 kg Äpfel waschen, schälen vierteln entkernen und in schnitze schneiden , den mit Paniermehl bestreuten Boden dachziegelartig damit belegen, dann Rosinen und Mandelstifte nach belieben darauf streuen erst nach dem backen mit Zucker, Vanillinzucker oder Zimt betreuen.

[Apfel Kuchen mit Calvados Rahm](#)

. 16 STÜCKE

300 g Mehl

125 g + 100 g Zucker

2 Päckchen Vanille Zucker

1 Prise Salz

5 Eier

75 g gemahlene Mandeln

175 g Butter/Margarine

900 g Äpfel

Saft von 1 Zitrone

[250 g Schmand oder Creme fraiche](#)

[2 Ei Calvados franz. Apfelbranntwein](#)

1 Päckchen Soßenpulver "Vanille Geschmack" für 1/2 l Milch; zum Kochen
75 g Rosinen
2 Ei Paniermehl
2 Ei Apfelgelee
2 Ei Puderzucker

Zubereitung

1. Mehl, 125 g Zucker, 1 Päckchen Vanille Zucker, Salz, 1 Ei, Mandeln und kaltes Fett in Stückchen erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen schnell zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ca. 32 cm ausrollen. In eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Tarteform mit herausnehmbarem Boden 28 cm legen. Den Rand leicht andrücken und ca. 30 min kalt stellen.

2. Äpfel schälen und mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in ca. 1/2 cm dicke Ringe schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Schmand, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanille Zucker, Calvados, 4 Eier und Soßenpulver mit den Schneebesens des Handrührgerätes glatt verrühren.

3. Rosinen waschen und trockentupfen. Mürbeteigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Paniermehl bestreuen. Apfelringe darauf verteilen. Guss darüber geben und mit Rosinen bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene E Herd 175 °C / Umluft 150 °C / Gas Stufe 2 ca. 50 min backen.

4. Apfelgelee glatt rühren und ca. 10 min vor Backzeitende die Apfelringe damit bestreichen und zu Ende backen. Kuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 1/2 Std. ohne Wartezeit .

Pro Stück ca. 350 kcal/1470 kj, E 6 g, F 17 g, KH 41 g

Apfel Kuchen mit gedünsteten Äpfel M

Bei 12 Stücken etwa 915 kj / 215 kcal

3 g Eiweiß., 13 g Fett., 23 g Kohlehydrate +3 g Ballaststoffe pro Stück

Vorbereitungszeit einschließlich Ruhezeiten : 50 min

Backzeit: etwa 30 min

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

120 g Weizenvollmehl zuerst mit

50 g Butter verrühren dann mit

50 g Honig +

70 g dicke saure Sahne/Schmant vermengen

♥ Den Teig etwa 30 min kalt stellen

Für die Füllung:

500 g säuerliche Äpfel, z. B. Boskop, vorbereitet gewogen, in Scheibchen schneiden + 5 -10 min bei schwacher Hitze in der
50 g Butter dünsten +
8 ung. getr. kleingeschnittene Feigen in die noch heiße Masse mischen.
Diese dann etwas abkühlen lassen.

Die Pfanne einfetten.

Den Teig in der Pfanne verteilen, gut andrücken + einen Rand bilden.
+ den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Die Äpfel darauf verteilen

70 g dicke saure Sahne +

50 g Honig mit

60 g gem Mandeln verrühren + über die Apfelmasse geben

den Kuchen zugedeckt auf Stufe 1 ½ , in etwa 30 min von unten braun backen.

Kuchen in der Pfanne 20-30 min abkühlen lassen, bei geöffneten Deckel,
+ vorsichtig rausnehmen

Apfel Kuchen mit Gitter M

für 8 Portionen 1

1 Glas Apfelkompott

150 g Magerquark

300 g Mehl

3 Ei Milch

1 Pk Backpulver

1 Pk Vanillezucker

75 g Zucker

6 Ei Öl

1 Prise Salz

Zuerst Quark, Milch, Öl, Zucker und Salz verrühren. Mehl und Backpulver vermischen und esslöffelweise unter die Quarkmasse rühren. Dann den Teig mit bemehlten Händen gut durchkneten.

Zwei Drittel des Teiges ausrollen und in eine Springform 28 Zentimeter Durchmesser mit einem Rand geben. Gut mit Apfelkompott belegen. Den

restlichen Teig dünn ausrollen und in Streifen schneiden. Als Gitter auf den Kuchen geben.

Eventuell ein Eigelb mit einem Teelöffel Sahne verrühren und das Gitter damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der untersten Schiene etwa 30 min backen.

Apfel Kuchen vom Blech M

(pro Portion 90 kcal)

Zutaten:

Zutaten für ein Backblech:

280 g Mehl, Type 1050,

1 Päckchen Backpulver,

150 g Magerquark,

60 g Pflanzenöl,

6 EL Milch, 1,5% Fett,

1 bis 1 1/2 TL flüssiger Süßstoff,

1 Prise Salz,

1 kg Äpfel,

Zimtpulver,

20 g Mandelblätter,

Fett für das Backblech

Zubereitung:

Das Backblech einfetten.

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und den Quark, das Öl, die Milch, den Süßstoff und das Salz hineingeben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Die Äpfel waschen, schälen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden. Den Teig auf dem Blech gleichmäßig ausrollen. Die Apfelscheiben auf dem Teig verteilen, mit Zimt und den Mandelblättchen bestreuen. Den Apfelkuchen im Backofen (Mitte) etwa 30 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen und in 24 gleich große Stücke schneiden.

Apfel Mohn Kuchen Qadamgäh

100 g Rosinen

100 g Rum 54 %
600 g Äpfel (3 Stück)
250 g Mohn gem
1 Backpulver
1 Prise Salz
1000 ml roten Traubensaft natursüß
140 g Mondamin
Backpapier
Eine 26 cm Ø Springform

Zubereitung:

Rosinen in Rum einlegen 2 h ca,
Mohn mahlen,
Äpfel um den Griebsch rum grob raspeln.

Backpulver mit Salz + Mondamin verrühren. Mohn dazu geben ,geraspelte Äpfel + Traubensaft, alles vermischen.
In eine mit Backpapier ausgelegte gießen, glatt streichen .
In den kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 60 min backen.
Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 180°C + ca 40-50 min backen

Zubereitungszeit : ca 15 min
Ruhezeit: ca 2 h

Eigenes Rezept Samstag, 3. September 2005

Apfel Napf Kuchen

(Dinkelvollkornmehl)

Zutaten :
500 g Dinkelvollkornmehl
250 ml Orangensaft; oder - Buttermilch
1/2 Würfel Hefe
100 g Butter
100 g Wildblütenhonig
1 Tl. Vanillepulver
1/2 Tl. Meersalz
150 g Äpfel; kleingewürfelt
50 g Walnüsse oder Mandeln gehackt
Fett; für die Form

Zubereitung :

Mehl in eine Schüssel geben, Hefe darin zerbröseln, die nicht zu kalte Flüssigkeit zugeben, kurze Zeit stehen lassen und dann zu einem

geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. Die anderen Zutaten unterheben. An einem warmen Ort zugedeckt stehen lassen.

Nach einer Stunde den Teig nochmals durcharbeiten und in eine gefettete Napfkuchenform geben. Nochmals kurz gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei Mittelhitze ca. 40 bis 50 Minuten backen.

Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Apfel Nuss Kuchen M

1 Rezept

100 g Butter oder Pflanzenmargarine

4-5 El Geriebener Kandis oder Rohrzucker

1 Tasse Milch

1/2 Tasse Quark

1 Tasse Zarte Haferflocken

2 Tassen Gemahlene Haselnüsse

1 mittl. Apfel, klein geschnetzelt

1 1/2 TI Backpulver

1/4 TI Nelkenpulver

1 TI Kardamom

1/4 TI Zitronenpulver oder geriebene Zitronenschale

2 El Stärke

2-3 Tassen Mehl; ca.

Butter oder Margarine langsam schmelzen und mit dem Kandis oder Rohrzucker schaumig rühren. Dabei sollte das Fett nicht zu stark erhitzt werden, und der Zucker muss ganz aufgelöst sein. Dann die Milch und den Quark dazugeben. Die Haferflocken, Haselnüsse, Apfel, Backpulver, Nelkenpulver, Kardamom, Zitrone, Stärke und Mehl mischen und nach und nach unter ständigem Rühren zu einer festen Masse verrühren. Backform fetten und mit Mehl ausstäuben. Etwa 80 Minuten bei 175-180°C im vorgeheizten Backofen backen. Während der Backzeit den Ofen keinesfalls öffnen. Nach Ende der Backzeit den Gartest machen, indem man mit einem Zahnstocher in den Kuchen sticht. Klebt noch der Teig daran, muss die Backzeit verlängert werden. Den Kuchen erst nach dem Erkalten aus der Form nehmen.

Apfel Pie mit Streuseln

Für den Knetteig

180 g Weizenmehl,

125 g Butter oder Margarine,

1 Prise Salz,
2- 3 El kaltes Wasser

Für die Füllung

1 kg Äpfel,
2 El Zitronensaft,
60 g Butter,
1 Tl gem. Zimt,
1/2 Tl ger. Muskatnuss,
120 g brauner Zucker

Für die Streusel

100 g Weizenmehl,
125 g Butter,
100 g brauner Zucker,
1/2 Tl gem. Zimt,
1 Msp. ger. Muskatnuss

Für den Teig Mehl in eine Schüssel sieben. Butter oder Margarine, Salz und Wasser zufügen. Die mit den Handrührgerät mit Knethaken zu einem Teig verarbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten und in Folie gewickelt 30 min. kalt legen.

Auf der gemehlten Arbeitsfläche eine Platte Ø. 32 cm ausrollen. Eine Pieform Ø 28 cm, gefettet mit der Teigplatte auslegen, am Rand etwas hochdrücken.

Für die Füllung Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Stücke schneiden, Zitronensaft darauf verteilen. Butter zerlassen, Zimt, Muskatnuss und Zucker mit der Butter verrühren, die Apfelstücke unterrühren und auf dem Teig verteilen

Für die Streusel Mehl in eine Schüssel sieben, alle anderen hinzufügen. Mit Handrührgerät mit Knethaken zu Streuseln in gewünschter Größe verarbeiten und auf die Apfelfüllung streuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober /Unterhitze etwa 200°C vorgeheizt

Heißluft etwa 180°C nicht vorgeheizt

Gas Stufe 3- 4 nicht vorgeheizt

Backzeit etwa 40 min.

Apfel Schnitten M

750 g Granny Smith
250 ml Weißwein
105 g Zucker

125 g Magerquark

425 ml Milch

5 Ei Öl

250 g Mehl

3 Teelöffel Backpulver

1 Pck. Vanillepuddingpulver

50 g Marzipanrohmasse

1 Teelöffel Zimt

1 Pck. klarer Tortenguss

1. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen. Frucht fleisch in kleine Stücke schneiden. Mit Wein, 10 g Zucker ca. 5 Min. köcheln. Äpfel abkühlen, abtropfen lassen und den Sud auffangen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

2. Quark, 50 ml Milch, Öl, 65 g Zucker verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter den Quark kneten. Ein Blech mit Backpapier auslegen, Teig ausrollen. 30 min backen. 3. Puddingpulver, 60 ml Milch, 10 g Zucker verrühren, in kochende restliche Milch rühren. Marzipanrohmasse darin auflösen. Creme auf den Teigboden streichen. Äpfel und Zimt darauf verteilen.

4. Guss mit übrigem Zucker, 250 ml Weinsud kochen evtl. mit Wein auffüllen . Auf den Kuchen geben.

Apfel Streusel M

nach Art Gertrud Gierten

Hallo,

hier habe ich noch einen leckeren Apfelkuchen.

500 g Mehl

0,5 l Milch (leicht erwärmt)

1 Päckchen Hefe (20 g)

1 Prise Salz

2 Ei Zucker

50 g Butter (zerlassen)

5 Äpfel (säuerliche)

Saft einer Zitrone

1 Prise Zimt

2 Ei Zucker

für die Streusel:

200 g Weizenmehl
100-150 g Zucker
1 Prise Vanillinzucker
1 MS Zimtpulver
100 g Butter oder Margarine (in Flöckchen)

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und Salz, Zucker sowie die zerbröselte Hefe hineingeben. Die erwärmte Milch und die flüssige Butter dazugeben. Langsam das Mehl untermischen und zu einem Teig verarbeiten. Den fertigen Teig an einem zugfreien und warmen Ort ca. 30 Minuten ruhen lassen, damit der Teig aufgehen kann.

Inzwischen die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Grob raspeln und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln. Mit Zucker und Zimt bestreuen.

Für den Streuselbelag Mehl, Zucker und Zimt vermischen, Butter oder Margarine in Flöckchen dazugeben und mit den Fingern zu groben Krümeln verkneten.

Den aufgegangenen Hefeteig ausrollen und auf ein Blech geben. Der Apfelschnitze darauf verteilen und die Streusel darüber geben.

Bei 150° etwa 30 bis 40 Minuten backen.

Guten Appetit wünscht

Susanne

12.08.04 11:03 Verfasser: SusanneAnna

Apfel Streuselkuchen I

Zutaten für 12 Portionen

400 g Mehl
170 g Zucker
250 g Butter, kalte
120 g Haselnüsse, gemahlen
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
½ Vanilleschote(n), Mark davon
1.2 kg Äpfel, z.B. Boskop
150 g Zucker
1 TL Zimt
1 Zitrone(n), Saft und Schale davon

Zubereitung

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Das Backpapier in eine Springform von 26 cm Durchmesser einspannen. Für die Streusel alle Zutaten bis auf die Butter in eine weite Schüssel füllen. Die Butter klein schneiden und mit den übrigen Zutaten zu einem krümeligen Teig verreiben. Gut die Hälfte der Streusel in die Springform füllen und festdrücken. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Äpfel mit Zucker, Zimt, Zitronenschale und -saft vermischen und gleichmäßig auf dem Streuselboden verteilen. Die Äpfel leicht andrücken. Die restlichen Streusel locker auf den Äpfeln verteilen und alles etwa 50 Minuten backen. Den Apfelkuchen lauwarm servieren.

20.8.02 Simone Hefner CK

Apfel Streuselkuchen II

für ca. 12 Stücke
600 g Apfel,
50 g Zucker
50 ml Apfelkorn,
2 Sternanis
200 Butter,
350 g Mehl
150 g braunen Zucker
1 TI Backpulver
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
50 g Haselnüsse

1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden. Zucker karamellisieren. Korn zugießen und rühren, bis sich der Zucker auflöst. Anis und Apfel zugeben, ca. 4 min köcheln lassen. Auskühlen lassen und Anis entfernen.
2. Butter schmelzen. Mit Mehl, braunem Zucker, Backpulver und Zitronenschale mischen und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streusel verarbeiten.
3. Springform 24 cm Ø fetten und mit Grieß ausstreuen. $\frac{3}{4}$ Streusel einfüllen, fest andrücken. Kompott darauf geben. Nüsse hacken und mit Rest Streusel mischen. Auf j Kuchen streuen. Bei 175 °C ca. 30 min backen.

Zubereitung ca. 30 min ohne Back und Wartezeit .

Pro Stück 350 kcal. E 4 g, F 17 g, KH 43 g

Laura Nr. 35/02

Apfelbrot

750 g grob geriebene Äpfel,
250 g Zucker,
250 g ganze Haselnüsse,
250 g Rosinen,
1 gestr. TL Nelken,
je 1 gestr. El Zimt und Kakao,
1 El brauner Rum,
500 g Mehl,
1,5 Tüte Backpulver

Äpfel mit Zucker vermischen und mind. 6 Stunden stehen lassen, damit sie Saft ziehen. Dann Nüsse, Rosinen und Gewürze zu den Äpfeln mit dem Saft geben. Zuletzt das mit Backpulver gemischte Mehl darüber sieben und alles gut miteinander vermischen. Eine Kastenform (30 cm lang) mit Pergamentpapier auslegen und leicht einfetten. Teig einfüllen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der zweiten Schiene von unten ca. 70 min. backen.

Kuchen etwas abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen. Mit Puderzucker bestäuben.

TIP: In Alufolie gewickelt hält sich das Apfelbrot einige Tage. Aber: Erst vor dem Servieren mit Puderzucker besieben.

Apfelkuchen

Zutaten:

300 g Mehl
100 g Zucker
2TL Backpulver
1 Vanillezucker
1TL Zimt
200 ml Apfelsaft
3 große Äpfel
Rosinen und Mandelsplitter

Zubereitung:

Ofen auf 160° vorheizen

Mehl, Zucker, Backpulver und Zimt miteinander vermischen, so viel Apfelsafthinzufügen, dass der Teig gut durchfeuchtet ist. Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Zusammen mit Mandeln und Rosinen unter den Teigheben. Teig in eine kleine gefettete Form geben.

50-55 Min. backen.

(Laktose und Cholesterinfrei) Von: Gaby Senftleben

Apfelkuchen M

Mürbteig

500 g Mehl,
300 g Butter,
150 g Zucker,
1 Pkg. Vanillezucker,
1 Pkg Backpulver,
10 g Salz,

100 g Sahne.

Zubereitung:

Butter und Zucker glatt arbeiten, Gewürze mit der Sahne unterrühren,
Mehl mit Backpulver unterkneten, 2 Stunden kühl stellen.

Ca. 600 g Mürbteig für Boden und Rand,
ca. 300 g Mürbteig
für den Deckel,
1 kg geschälte und in Blättchen geschnittene Äpfel,
70 g Zimtzucker,
30 g Rum

Boden und Innenrand eines Ringes mit
600 g Mürbteig auslegen,
Äpfel einfüllen, mit dem Rum beträufeln und den Zimtzucker aufstreuen,
300 g Mürbteig in Ringgröße ausrollen und auflegen. Backen:

Ofen immer vorheizen Oberhitze/Unterhitze 180°C Backzeit 60 Minuten

Apfelkuchen vom Blech M

Teig
375 g Mehl
1 Tüte Trockenbackhefe

150 ml Lauwarme Milch

75 g Zucker
75 g Margarine
Salz

BELAG

1-1 1/2 kg Äpfel (möglich sind auch Pflaumen)

40 g Gehobelte Mandeln

Zucker und Zimt

Teig anrühren und kneten, 1h gehen lassen, ausrollen und auf eingefettetes Blech legen, Äpfel in Spalten schneiden und auf Teig legen, mit Zucker, Zimt und Mandeln bestreuen

Backen: 25 min bei 200°C

Bienenstich M

100 g Butter

100 g Zucker

100 g abgezogene und gemahlene Mandeln

1Päckchen Vanillezucker

4 Ei Milch

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, die übrigen dazugeben und das Ganze kurz aufkochen lassen. Nach der Backzeit des Kuchens, die Masse auf den Kuchen geben und **nochmals Ca. 15 Min. backen** lassen, bis der Belag goldbraun ist. Sollte das nicht reichen, den Kuchen nochmals auf der oberen Einschubleiste 5 Min backen, dann den Herd ausmachen und den Kuchen 10 min im Backofen lassen. danach herausnehmen und in der Form abkühlen lassen.

Noch ein Tipp,

während der Auskühlphase, ist es in manchen Fällen sinnvoll, den Rand des Kuchens mit einem Messer, vom Rand des Blechs zu trennen. Der Belag kandierte nämlich und wenn der Kuchen so auskühlt, bleibt er beim öffnen des Springform Rings dran hängen.

Finkenwerder Apfel Kuchen M

(12 Port.)

200 g Mehl,

100 g Zucker,

125 g Butter,

1 Pkg. Vanillezucker

2 TI Backpulver

1 Prise Zimt

750 g Äpfel, halbierte, geschälte, entkernte,

2 P Sahne

Puddingpulver, Vanille Eine Springform fetten und mit Paniermehl austreuen. Aus Mehl, 100 g Zucker, Butter, Vanillezucker und Backpulver einen Mürbeteig zubereiten. Den Teig ausrollen und in die vorbereitete Springform legen (etwas Rand mit auskleiden). Die vorbereiteten Äpfel auf den Teig legen. Aus den restlichen Zutaten einen Vanillepudding kochen und sofort noch heiß über die Äpfel gießen.

Bei 175°C Ober- / Unterhitze ca. 60 Min. backen.

Gedeckter Apfel Kuchen

6-8 Personen

500 Gramm Äpfel, geschält, entkernt und; ca. In Spalten geschnitten
1 El Honig (oder Agavendicksaft)
250 Gramm Dinkelmehl (Type 1050)
1 Teel. Weinsteinbackpulver
5 El Vollrohrzucker (oder Agavendicksaft)
6 El Reisdink (oder 1/3 Sahne, 2/3 Wasser)
100 Gramm Butter (oder Margarine)
1 Prise Meer- oder Natursalz

(1) Äpfel und Honig mit einem Esslöffel Butter oder Margarine und etwas Wasser andünsten. Wer mag und es verträgt, kann noch etwas Zimt zufügen. (2) Mehl, Backpulver, Zucker, Reisdink, flüssige Butter und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Die eine Hälfte des Teiges in der gefetteten Springform und am Rand ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Den restlichen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und als Decke auf die Füllung legen. Bei 180-200°C etwa 30 Minuten backen.

Zubereitungsdauer:

1 Stunde

Pro Portion: kJ: 1505, kcal: 359, E: 6 g, F: 16 g, KH: 46 g, Ba: 5 g, Chol: 44 mg

Grieß Apfel Kuchen

(Bulgarien)

ein mal ganz anderes und verblüffend einfaches Apfelkuchenrezept

Apfel ca.

1.5 Kilogramm zerlassene Butter

0.75 Tasse Backpulver

1 Teelöffel Zimt

1 Teelöffel Zucker

1 Tasse Grieß

1 Tasse Weizenmehl

1 Tasse

Zubereitung

Mehl, Grieß, Backpulver & 1 Tasse Zucker gut vermischen. 2. Äpfel schälen und reiben, mit Zimt und einer halben Tasse Zucker vermengen. 3. Eine flache Form mit Butter einfetten und 1/3 des Mehl Grieß Gemisches einstreuen 4. Darauf wird 1/3 der Apfelmasse eingeschichtet. 5. Jetzt das nächste Drittel Mehl einstreuen, darüber wieder Apfelmasse usw. Die letzte Schicht muss Apfelmasse sein. 6. Alles mit zerlassener Butter begießen (ca. eine 3/4 Tasse) 7.

Auf mittlerer Temperatur goldbraun backen

Die Menge der Äpfel kann man variieren, es hängt davon ab wie saftig sie sind (je trockener desto mehr). Bei süßen Äpfel kann man auch weniger Zucker nehmen. Einfach ausprobieren)

Hefe Apfel Streusel M

.. 500 g. Mehl,

1 Würfel frische Hefe,

80 g. Zucker,

knapp ¼ Liter Milch,

8 Ei Öl,

1/2 Tl. Salz,

etwas Zitronenschale.

Hieraus einen Hefeteig zubereiten.

Backofen auf 50° vorheizen.

Damit der Teig gut aufgeht, fülle ich in die Fettpfanne immer mit Wasser. Den fertigen Teig auf ein Backblech geben und dicht mit Äpfeln belegen. Aus 300 g. Mehl, 200 g. Zucker, etwas Zimt, 200 g zerlassene Butter oder Margarine Streusel zubereiten und auf die Äpfel verteilen. Blech in den warmen Backofen stellen und den Teig nochmals gut aufgehen lassen.

Dann die Backtemperatur auf ca. 180° erhöhen und in Kuchen in ca. 20-30 Min. fertig backen.

Tipp Ich gebe alle Teigzutaten auf einmal in eine Küchenmaschine gebe zum Schluss 1/8Liter kalte Milch mit 1/8Liter heißem Wasser vermischt dazu und lasse den Teig gut durchkneten. Dann gebe ich den Teig in eine Glasschüssel, stelle ihn in die Mikrowelle und lasse ihn bei niedrigster Einstellung ca. 8 Min. gehen. Den Teig dann nach ca. 10 Min. aus der Mikrowelle nehmen und noch einmal auf der Arbeitsfläche gut durch kneten und auf das Backblech bringen.

Hefekuchen mit geriebenen Äpfeln

Bei 12 Stückchen etwa 1250 kj /300 kcal

Pro Stück etwa , 6 g E., 11 g F., 45 g K., 6 g Ballaststoffe

Vorbereitungszeit: etwa 50-60 min

Ruhezeiten : 40-60 min

Backzeit: etwa 30 min

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

250 g getrocknete ungeschwefelte kleingeschnittene Feigen

450 g säuerliche vorbereitet gewogen Äpfel um das Gehäuse, fein reiben

20 - 25 g fr. Hefe in der Apfelmasse auflösen +

1 El Weinbrand/ Zitronensaft, dazu geben auch die Feigen.

100 g weiche Butter mit

120 g Honig +

abgeriebene Schale von 1 unb. Zitrone +

1 Pr. Meersalz +

je 1 gute Msp Zimtpulver, gem Nelken, gem Ingwer

+ gem Kardamom schaumig rühren

150 g Gerstenmehl +

150 g Weizenvollmehl +

80 g Sonnenblumenkerne + Hefe- Apfelmasse gründlich unterrühren.

Pfanne einfetten.

Den Teig in die Pfanne geben, mit einem feuchten Teigschaber glatt streichen,.

den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 45 - 60 min gehen lassen,.

Den Hefekuchen auf Stufe 1 ½ von der möglichen, zugedeckt in etwa 30 min von unten braun backen.

Die Pfanne von der Kochstelle nehmen + den Teig in etwa 20 - 30 min bei geöffneten Deckel sich verfestigen lassen, Anschließend den Kuchen vorsichtig herausnehmen auf ein Kuchengitter auskühlen lassen.

Nach dem Erkalten den Kuchen in Alufolie wickeln + vor dem Anschneiden an einem kühlen Ort ruhen lassen. Er bleibt etwa 1 Woche frisch.

Holsteiner Apfel Kuchen

Zutaten

125 g Blütenzarte Köllnflocken,
150 g Weizenmehl (Type 550),
1/2 TL Jodsalz,
40 g Mandeln (gemahlen),
175 g Butter,
6 Äpfel (z.B. Boskop, Cox Orange),
5 EL Aprikosenkonfitüre oder Zitronengelee,
2 EL Puderzucker.

Butter und 2 EL Blütenzarte Köllnflocken für die Form. Zubereitung Blütenzarte Köllnflocken, Mehl, Salz, Mandeln sowie Butterflöckchen zu einem glatten Teig verkneten und diesen für ca. 30 min kühl stellen. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) buttern, mit Blütenzarten Köllnflocken austreuen und mit dem Teig auskleiden. Dabei einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Äpfel waschen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Auf dem Teig verteilen und den Kuchen [im vorgeheizten Ofen](#) backen. Marmelade mit 2 EL Wasser unter Rühren erhitzen und den Kuchen damit bepinseln. Mit Puderzucker bestäubt servieren. Ergibt 16 Stücke. Ober /Unterhitze 190 C Umluft 170 C [Garzeit ca. 50 min](#) von Köllnflocken

Kartoffel Apfel Kuchen

750 g Kartoffeln am besten mehlig kochend
100 g Butter
100 g Mehl
4 Äpfel
Salz
Hagelzucker
Butterschmalz zu ausbacken

Zubereitung

Die Kartoffeln kochen und pellen, hiernach mit dem Kartoffelstampfer oder Presse, die Kartoffeln stampfen pressen .
Mit einer Prise Salz und jeweils der Hälfte vom Mehl und der Butter verkneten.
Nun Äpfel ausstechen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Jetzt wird der Butterschmalz in einer Pfanne erhitzt, jeweils ein Viertel des Teiges in die Pfanne geben, flachdrücken, mit einem Viertel der Apfelscheiben belegen, die Apfelscheiben in den Teig drücken.

Der Kartoffel Apfel Kuchen sollte dann auf beiden Seiten goldgelb gebacken werden.

Jetzt bestreicht man ihn mit der restlichen Butter und bestreut ihn mit dem Hagelzucker.

Mais Kuchen mit Äpfel u Rosinen M

1 Rezept

90 g Maisgrieß; Polenta

25 g Sehr feiner Grieß

50 g Rosinen; in Wasser eingeweicht und abgetropft

500 ml Milch

50 ml Sahne

1 Prise/n Salz

100 g Zucker

30 g Butter

1 Zitrone; die Schale

4 Äpfel

NACH GESCHMACK ZUM BESTREUEN

Zimt

Zucker

Milch, Salz, Zucker, Butter und abgeriebene Zitronenschale zusammen aufkochen. Mais und Grieß langsam einrühren und 20 min bei sehr schwacher Hitze unter häufigem Rühren simmern lassen. Rosinen und Sahne dazugeben und gut vermischen. Den Boden einer Springform von 24 cm Durchmesser mit Backpapier gut auskleiden, den Rand mit Butter bestreichen. Den Teig hineingeben. Apfelschnitze fein schneiden und den Teig damit belegen. Zimt und Zucker vermischen und über die Äpfel streuen. Den Kuchen in den auf 170 Grad

vorgeheizten Backofen geben und für ca. 45 min backen lassen

Mohn Apfel Quarkkuchen

Hefeteig

250 g Mehl

1 P. Hefe

40 g Zucker

1 P. Vanille Zucker
1 Pr. Salz
5 Tr. Zitronensaft
50 g zerlassene, lauwarme Butter

125 ml lauwärmer. Milch

bereiten. Teig mit Sichtfolie abdecken, 15 Min. gehen lassen.
Gegangenen Teig nochmals durchkneten, in gefetteter Fettauffangschale
ausrollen. Vor den Teig mehrfach geknickte Streifen Alufolie
legen. Teig abdecken.

Belag

250 ml Milch

50 g Grieß
175 g Zucker
1 P. Vanille Zucker
1 Pr. Salz

500 g Magerquark

50 g Butter

2 Eier

2 P. Mohnback
375 g feingeschn. Äpfel
35 g Rosinen

Milch Grieß, Zucker. Vanille Zucker , Salz gut verrühren, unter Rühren
aufkochen lassen, von der Kochstelle nehmen. Quark, Butter und Eier un-
ter rühren. Quarkmasse halbieren. Unter eine Hälfte Mohn Back, Apfel
stücke und Rosinen rühren. Zunächst Apfel Mohnmasse auf den Teig
streichen, dann restl. Quarkmasse gleichmäßig darauf streichen.

Streusel

100 g Mehl
75 g Zucker
1 P. Vanille Zucker
75 g weiche Butter
gleichmäßig auf Quarkmasse streuen. Backblech in Ofen schieben.

Bei 180 ° C ca. 30 Min. backen.

Mohn Apfelgitter Kuchen M

100 g Zucker
200 g Butter

300 g Mehl
1 Kilo Äpfel
Rosinen
Zimt
Zucker

Füllung

200 g Mohn gemahlen
200 g Zucker
100 g Brösel

375 ml Milch gekocht

Zimt
Kakao
Mandelsplitter zum Bestreuen

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig bereiten und auf Blechgröße auswalken. Mit einer Gabel mehrmals anstechen und

im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ca. 15 min vorbacken.

Für den Belag die Äpfel blättrig schneiden, mit Rosinen, Zimt und etwas Zucker abschmecken und auf die Mürbeteigplatte streichen. Aus Mohn, Zucker, Bröseln, Milch, Zimt und Kakao die Mohnfülle zubereiten und mit einem Dressiersack mit Sterntülle gitterartig aufdressieren. Mit Mandelsplitter bestreuen und bei 180 Grad fertig backen.

Schneller Apfel Kuchen

Bei 12 Stücken etwa 575 kj / 135 kcal

Pro Stück etwa , 2 g E., 6 g F., 19 g K., 2 g Ballaststoffe

Vorbereitungszeit: 30 min

Backzeit: etwa 20-25 min

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

100 g Weizenvollmehl
40 g Haselnüsse (nach belieben , gem)
40 g Butter
50 g Honig
abger. Schale von ½ unb. Zitrone
etwa ¼ TI Zimtpulver alles zu einer krümeligen Masse verarbeiten

+ 10 min kalt stellen.

Pfanne einfetten

Den Teig in der Pfanne verteilen

1 säuerlicher feingeriebener Apfel (ca 150 g)+ mit den Teig vermengen

für den Belag:

etwa 600 g Äpfel in achteile schneiden + mit

1 - 2 EL unb. Korinthen auf den Teig verteilen

Den Kuchen zugedeckt auf Stufe 1 1/2 von drei Stufen, in etwa 30 min von unten braun backen.

In der Pfanne 20 -30 min abkühlen lassen, heraus nehmen + auskühlen lassen

Variante

Anstelle von ger. Apfel 60 ccm Rotwein mit dem Teig verarbeiten. Der Kuchen wird knuspriger.

Versunkener Apfel Kuchen M

Ca 12 Stück etwa 920 kJ / 220 kcal,

4 g E., 12 g F., 23 g K., 3 g Ballaststoffe pro Stück

Vorbereitungszeit: etwa 20 min

Ruhezeiten : 40 min

Backzeit: etwa 30 min

Zutaten für eine Pfanne von 24 cm Ø

15 g fr. Hefe in

150 g Zw. Jogurt auflösen.

80 g warme Butter +

80 - 90 g Honig +

1 Pr. Meersalz +

¼ TL gem Vanille +

100 g gem Mandeln schaumig rühren.

200 g Weizenvollmehl + den Hefejogurt darüber verteilen + alles gut verrühren.

Den Teig in der Pfanne glatt streichen.

3- 4 säuerliche geschälte, entkernte + geviertelte Äpfel, dann mit der flachen Seite nach unten auf den Teig verteilen + leicht eindrücken.

den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 40 min gehen lassen, er entfaltet sich dann richtig beim Backen.

Den Hefekuchen auf Stufe 1 ½ von drei Stufen, zugedeckt in etwa 30 min von unten braun backen.

Die Pfanne von der Kochstelle nehmen + den Teig in etwa 20 - 30 min bei geöffneten Deckel sich verfestigen lassen, Anschließend den Kuchen vorsichtig herausnehmen auf ein Kuchengitter auskühlen lassen.

Walnuss Apfelmus Kuchen

250 g Apfelmus
1 Tl. Backpulver
150 g Butter
250 g Mehl
125 g Rosinen
100 g Walnüsse
1 Prise/n Zimt und gemahlene Nelken
1 El. Zitronensaft
150 g Zucker

Butter schmelzen und dann abkühlen lassen. Die Rosinen abwaschen. Die Walnüsse etwas zerkleinern. Alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In eine 30 cm Kastenform füllen und in dem vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. eine Stunde backen lassen. Anschließend ca. 15 min in der Form abkühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form lösen (am Besten auf Küchenpapier, da sich der Kuchen dann besser umdrehen lässt). Der Kuchen sieht etwas blass aus, wirkt von außen auch trocken, ist aber innen schön saftig. Zimt und gemahlene Nelken kann man nach Geschmack beigeben, ich nehme jeweils ca. einen 1/2 Teelöffel.

Apfel Torten

Apfel Aprikosen Torte M

Für 12 Stück

Für den Boden

200 g Zwieback,
3 El Zucker,
80 g zerlassene Butter

Für den Belag

1 große Dose Aprikosen,
8 Blatt Gelatine,
150 g Apfelmus,

1/8 Liter Sahne

Für die Garnierung

¼ Liter Sahne,
3 El Zucker,

4 El Schokoraspeln

Zwieback zerbröseln, mit Zucker und Butter vermischen und in einer Springform gut andrücken.

Die Aprikosen pürieren 4 Hälften zurücklegen und mit dem Apfelmus verrühren.

Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und auflösen.

Erst mit wenig Fruchtmasse, dann unter gesamte Fruchtmasse rühren.

Auf den Zwiebackboden streichen.

Die Torte im Kühlschrank erstarren lassen.

Den Springformrand dann vorsichtig lösen.

Für die Garnitur die Sahne und den Zucker steif schlagen.

Die Torte mit ca. 2/3 einstreichen und mit Schokoraspeln bestreuen.

12 Rosetten spritzen und mit Aprikosenhälften verzieren.

Apfel Cidre Torte sahnig M

Einen Rührteig herstellen.

Für die Füllung

3 Äpfel 650 g
1/8 Liter Cidre Französischer Apfel Wein
1 Päckchen Vanillezucker
40 g Zucker

2 Ei Speisestärke 20 g

250 g Mascarpone

400 g Schlagsahne

2 Päckchen Sahnefestiger
Krokant
evtl. Minze

Einen Rührteig bereiten.

Diesen in eine gefettete Springform 26 cm Durchmesser streichen.

Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

Ausgekühlt?

Die Äpfel vierteln, entkernen.

1 ½ Äpfel in Spalten schneiden, den Rest würfeln.

Die Zitrone auspressen.

Zitronensaft und Cidre bis auf 2 Ei, Vanillezucker und Zucker aufkochen.

Die Apfel Spalten darin 2 Minuten dünsten.

Dann herausnehmen.

Die Apfel Würfel ebenfalls darin ca. 2 Minuten dünsten.

Stärke und restlichen Cidre verrühren.

Die Äpfel binden, aufkochen.

Erkalten lassen.

Apfel Masse und Mascarpone verrühren.

Sahne und Sahnefestiger steif schlagen.

½ der Sahne unter die Apfel Masse heben.

Den Boden 1 x durchschneiden.

Die Apfel Sahne darauf streichen.

Den 2. Boden drauflegen.

Mit der restlichen Sahne bestreichen.

Mit Apfel Spalten, Krokant und evtl. Minze verzieren.

Kalt stellen.

Apfel Tarte aus der Provence M

Für 12 Stücke

Für den Teig:

170 g Magerquark

9 El fettarme Milch

2 El Sonnenblumenöl

80 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Backpulver

300 g Mehl

Für den Belag:

1 kg Äpfel

1 TI Zimt

2 TI brauner Zucker

2 El Rosinen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Arbeitszeit: 35 Minuten

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Quark, Milch, Öl, Zucker und Salz gut miteinander verrühren. Das mit dem Backpulver gemischte Mehl dazugeben und die Masse kräftig durchkneten.

2. Den Teig in einer gefetteten Springform ausrollen und einen Rand hoch ziehen.

3. Die geschälten und in Scheiben geschnittenen Äpfel schuppenförmig von innen nach außen auf den Boden geben. Mit Zimt Zucker und Rosinen bestreuen.

Die Tarte im vorgeheizten Backofen 15 bis 25 Minuten backen.

Pro Stück

829/198 kJ/kcal

5 g Eiweiß

4 g Fett

36 g Kohlenhydrate

3 g Ballaststoffe

4 mg Cholesterin

Aus dem Buch: Fettfrei backen

Apfel Torte

400 g Weizenvollkornmehl

- 1 Msp. Salz
- 1 TL Backpulver
- 1 Msp. Vanille
- 100 g Akazienhonig
- 150 g Butter
- 4 El Wasser
- 4 El Haferflocken
- 750 g Mürbe Äpfel
- 50 g Rosinen
- 1 El Zimt

Frischgemahlenes Weizen (Dinkel) - Mehl mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Die Hälfte des Teiges auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und mit einer Springform den Kreis für die Tortendecke ausstechen. Springform gut einfetten und mit Vollkornmehl austreuen. Mit dem restlichen Teig den Springformboden belegen und 3 cm hochdrücken. Den Teigboden mit den Haferflocken bestreuen. Die Äpfel schälen, fein schnitzeln oder durch den Gemüsegewürfel drehen und den Teig damit ausfüllen. Die Tortendecke auflegen und die Ränder vorsichtig andrücken. Bei 175 Grad auf der mittleren Schiene **35 - 40 Minuten backen.**

Apfel Torte mit Sahne Mürbeteig M

Bei 12 Stücken etwa 650 kJ / 160 kcal

3 g E., 9 g F., 14 g K., 2 g Ballaststoffe pro Stück

Vorbereitungszeit 30 min

Ruhezeiten : 30 min

Backzeit: etwa 30 min

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

- 100 g Weizenvollkornmehl
- 40 g gem Mandeln
- 1 Msp Zimtpulver
- 40- 50 g Honig
- 45 g Butter

65 g Sahne

für den Belag ca 400 g säuerliche Äpfel

50 g gehobelte Mandeln

für die Pfanne Butter

Mehl, Mandeln, Zimt, Honig + Butter in eine Schüssel geben + zu einer krümeligen Masse verarbeiten, dann mit Sahne vermengen
den Teig ca 30 min kühl stellen

Pfanne einfetten

Äpfel vierteln + längs in Scheiben schneiden

Den Teig leicht kneten, dann in der Pfanne verteilen, andrücken + einen Halb hohen Rand bilden. Den Teig mit etwa einem Drittel der Mandeln bestreuen, die Hälfte der Äpfel drauf verteilen, mit einem Drittel der Mandeln bestreuen, die restlichen Äpfel drüber geben + mit den restlichen Mandeln bedecken.

Den Kuchen zugedeckt auf Stufe 1 1/2 in etwa 30 min von unten braun backen.

In der Pfanne 20 -30 min abkühlen lassen, herausstürzen + auskühlen lassen

Apfel Zimt Torte M

Mürbeteig

250 g Mehl

125 g Zucker

125 g Butter

1 Ei etwas Backpulver

Den Mürbeteig am Rand der Backform hochdrücken, so dass eine Mulde für den Belag entsteht.

Belag ·

3 Pfund kleingeschnittene Äpfel mit
Zimt und

60 g Zucker in einer Schüssel vermengen ·

½ Liter Apfelsaft mit

2 Päckchen Vanillepudding kochen und sofort unter die Äpfel ziehen. · Auf den Mürbeteig geben. **80 min bei 180 °C backen** Über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag **2 Becher Sahne** schlagen, auf den Kuchen geben und mit Zimt oder Mandelblätter dekorieren.

Apfelmustorte M o

Biskuitboden

Belag:

1 Becher Schlagsahne,

1 Bw Joghurt,
¼ l Apfelmus,
1-2 El Zucker,
4 El Rum,
Saft von einer Zitrone
4 Blatt Gelatine
2 El Marillenmarmelade
1-2 Tüte Löffelbiskuit

Biskuitboden mit heißer Marillenmarmelade bestreichen. Einen Butterpapierstreifen um die Torte legen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im warmen Apfelmus auflösen, auskühlen lassen. Schlagsahne schlagen, mit Joghurt, Zucker, Rum, Apfelmus und Zitronensaft vermischen. Nicht erschrecken, die Masse ist weich. Die Masse eher säuerlich würzen, da die Löffelbiskuit süß sind. Löffelbiskuit und Creme abwechselnd auf den Tortenboden geben und glattstreichen. 3-4 Std im Kühlschrank kaltstellen.

Festliche Apfel Torte M

Mit luftigen Blätterteigböden zubereitet
für ca. 12 Stücke
300 g TK Blätterteig
1 kg säuerliche Apfel
6 cl Calvados
160 g Zucker
5 Bl. Gelatine

500 ml Milch
1 Pck. Vanillepuddingpulver

250 ml Sahne
250 ml Weißwein
1 geh. El Speisestärke

Zubereitung

1. Den Blätterteig auftauen lassen. Die Apfel schälen, entkernen und in Spalten teilen. Obst mit 2 cl Calvados, 50 g Zucker mischen. Zugedeckt 60 Min. ziehen lassen. Blätterteigplatten übereinander legen, etwas ausrollen, dann halbieren und zu 2 runden Böden o 28 cm ausrollen. 30 Min. ruhen lassen.

2. Ofen E Herd auf 200 Grad Umluft 180 Grad vorheizen.

Blätterteig auf kalt abgespülte Bleche legen, einstechen und je 15 -20 Min. backen.

3. Die Gelatine einweichen. 100 ml Milch mit Puddingpulver, 60 g Zucker anrühren. Übrige Milch aufkochen, angerührtes Pulver unterziehen, aufkochen und etwas abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken und in der Puddingmasse auflösen. 4 cl Calvados einrühren, 30 Min. kühlen. Die Sahne steif schlagen und unter die gelierende Creme heben,
4. Unteren Boden mit einem Tortenring umschließen und mit 3/4 der Creme bestreichen, 2. Boden und restliche Creme darauf geben. Die Apfelspalten abtropfen lassen, Torte damit belegen.
5. Wein mit 50 g Zucker aufkochen. Angerührte Speisestärke angießen und unter Rühren aufkochen, bis sie klar ist. Torte mit dem Guss überziehen und evtl. mit Mandeln, Mandelblättchen sowie Sahnetupfen verzieren.
Zubereitungszeit 75 min

Pro Stück ca. 330 kcal, Eiweiß 4 g, Fett 16 g, Kohlenhydrate 36 g
Lisa Nr. 7/03

Flache Apfeltorte

1/2 Pack. TK Blätterteig
Mehl zum Bestäuben
2 El. Apfelgelee
3 groß. Säuerliche Äpfel; z.B.
Boskop
4 El. Zitronensaft
3 El. Zucker
2 El. Butter
1/2 Tl. Gemahlener Zimt

Die Blätterteig Platten nebeneinander legen und etwa 20 min auftauen lassen. Dann aufeinander legen und auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 4 mm dick ausrollen.

Den Boden einer Springform (26 cm) mit einem exakt zugeschnittenen Bogen Backpapier auslegen. Teigplatte ebenfalls zuschneiden und hineinlegen. Mit den Fingern einen kleinen Rand hochziehen.

Den Teig gleichmäßig mit Apfelgelee bestreichen. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel jeweils in fünf bis sechs Spalten schneiden und sofort in Zitronensaft wenden.

Die Apfelscheiben dachziegelartig von außen nach innen auf dem Teigboden auslegen. Dabei möglichst gleichmäßig anordnen.

Zucker, Butterflöckchen und Zimt auf den Äpfeln verteilen. Die Torte bei 170°C ca. 35 min backen,

bis der Boden schön knusprig ist und die Äpfel goldbraun geworden sind.
Die Äpfel sollen glänzen!

Französische Duo Tarte mit Äpfeln und Birnen

Zutaten :

200 g tiefgekühlten Brotteig (Hefeteig) oder Blätterteig
4 Äpfel
4 Birnen
4 El Zucker
2 Prisen Zimt
1 TL Vanillezucker

Zubereitung:

Den Ofen auf 230 ° C vorheizen. Den aufgetauten Teig in einer gefetteten Tarteform ausrollen/auslegen und mit 2 - 3 El Zucker bestreuen.
Die Äpfel und Birnen waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und schnell in Spalten schneiden [evtl. mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden!]. Dann abwechselnd in der Form anordnen, eine Runde Apfelspalten, eine Runde Birnenspalten usw.
Restlichen Zucker, Vanillezucker und Zimt über das Obst streuen.

Für ca. 20 Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene backen.

Warm servieren mit einer Kugel Vanilleeis oder einem Klecks Crème fraîche servieren.

Knuspertorte mit Äpfeln

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Boden:

40 g Amaretti
125 g Mehl
1 Prise Salz
75 g Butter
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

Für den Belag:

750 g Äpfel
20 g Zucker
0,5 TL Zimt
25 g Butter

Zubereitung:

Amaretti zerbröseln. Mehl, Salz und weiche Butter verrühren, bis eine krümelige Mischung entsteht. Zucker und Brösel mischen, unterrühren. Auf den Boden einer Springform geben, andrücken. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Fruchtfleisch in dünne Spalten hobeln, dicht an dicht auf dem Teigboden verteilen. Zucker und Zimt mischen. Butter schmelzen, Apfelspalten damit bepinseln. Zimt-Zucker-Mischung darüberstreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 30- 40 Minuten backen.

Saftige Apfel Tarte

für ca. 12 Stücke

100 g Butter

30 g Kokosfett

175 g Mehl

2 El Zucker

1/4 Tl Salz

750 g säuerliche Äpfel

Saft einer Zitrone

4 5 El Apfelgelee

2 El Puderzucker

Zubereitung

1. Für den Tarteteig die Butter mit dem Kokosfett in einem kleinen Topf schmelzen und in eine Rührschüssel geben. Mehl, Zucker sowie Salz zufügen und alles verkneten, 4 6 El eiskaltes Wasser unterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Zugedeckt 2- 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Die Äpfel abbrausen, evtl. schälen. Früchte vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Apfelviertel in gleichmäßige, schmale Spalten schneiden und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
3. [Den Backofen auf 225 Grad vorheizen](#). Den Teig zwischen Frischhaltefolie in Größe einer Tarteform 0 28 cm ausrollen, in die gefettete Form legen, leicht andrücken und evtl. die überstehenden Teigländer mit einem spitzen Küchenmesser abschneiden. Den Tarteboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
4. Die Apfelspalten dachziegelartig auf den Teig legen. Das Gelee erwärmen und die Früchte damit dünn bestreichen. Den Kuchen anschließend auf der mittleren Einschubleiste [des Ofens 25- 30 Min. backen](#). Die letzten 10 Min. mit Backpapier abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.
5. Apfeltarte aus dem Backofen nehmen, auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen und mit dem

Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitungszeit 45 min

Pro Stück ca. 200 kcal, Eiweiß 2 g, Fett 10 g, Kohlenhydrate 25 g

Lisa Nr. 35/02

Tarte Normande

Zuerst den Mürbeteig kneten

140 g Mehl

110 g KALTE Butter in Stücke geschnitten

Salz, Prise Zucker,

50 ml Wasser

Alle schnell mit den Fingern zu einem Teig kneten und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Eine ebene, flache Backform, ca. 30 Durchmesser, mit dem Teig auslegen, mit einer Gabel mehrmals in den Teig einstechen damit er keine Blasen wirft und für 10 min im Ofen bei 220°C halbfertig backen.

Währenddessen den Apfelbelag zubereiten

1 kg saure Äpfel ich nehme immer COX Orange

ca. 140 ml Wasser

30 Butter

60 g Zucker

2 El Aprikosen oder Apfelmarmelade

2- 3 ganze Äpfel auf die Seite legen ca. 400 g .

Die restlichen Äpfel, schälen, entkernen, klein schneiden und im Topf zu Apfelmus kochen dauert ca. 20 Min , nur soviel Wasser dazugeben damit es nicht anbrennt, die Butter und 30 g Zucker je nach Geschmack einrühren.

Jetzt die zur Seite gelegten Äpfel schälen, entkernen, vierteln und in hauchdünne halbmondförmige Scheiben schneiden. Das Apfelmus auf den halbfertig gebackenen Teig in die Backform geben. Die Apfelhalbmonde kreisförmig auf das Mus geben, so dass alles bedeckt ist. Restlichen Zucker darüber streuen und für weitere **20- 25 Min bei 220 C backen.**

Marmelade im Topf erwärmen, evt. etwas Wasser dazu geben, damit sie dünnflüssiger wird, auf die kalte Tarte verteilen, mit Sahne oder Vanillesauce servieren.

Hinweis M

Das M in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,
Kuh Milch Produkte, befinden

Mit freundlichen Grüßen

Hans, Samstag, 7. Januar 2006

Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben,
wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzah-
lenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis ,
erst Inhaltsverzeichnis, dann Index,
mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren.
Dann speichern, O K.

Mit freundlichen Grüßen

Hans, Samstag, 7. Januar 2006