

Apfel Marzipan Kuchen

Aus Zeitmangel ab es lange keine Rezepte.
Heute geht es weiter

Apfel-Marzipan-Kuchen

Mürbeteig

200 g Mehl
1/2 Backpulver
100 g Zucker
130 g Butter
1 Ei
100 g Haselnuss gemahlen

Alles gut mit der Küchenmaschine gut verkneifen

In einer 26 Backform verteilen und eine 5 cm Rand hochziehen.

Rührteig

200 g Marzipanrohmasse
135 g Butter
3 Eier

75g Zucker
6 Spritzer Bittermandelöl
100g Mehl
1 Tl Backpulver
400g Apfel geraspelt

In der Küchenmaschine mit dem Rührbesen die Marzipanrohmasse mit Butter und Eier schaumig rühren.

Zucker zugeben und weiter rühren.

Mehl mit Backpulver mischen und zugeben nun 5 Minuten alles glattrühren.

Apfel geraspelt langsam unterheben

Alles auf den Mürbeteig geben und glatt streichen

Den Kuchen bei 180 Grad ca 50 – 55 Minuten backen



Dr. Bobs Apfeltorte

Einige haben mich nach dem Rezept gefragt

Zutaten Boden

250g Mehl

125 g Butter

100g Zucker

1 Ei

1 El Backpulver

25 g Vanillezucker

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

Backpapier in eine Springform einspannen und den Rand einfetten. Etwas mehr als die Hälfte für den Boden verwenden. Den Rest als Rand hochziehen. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Backofen auf 170 Grad (Ober-/Unterhitze)



Zutaten für den Belag I

1,5 Kg Äpfel

2 Päckchen Vanillepudding zum Kochen

750 ml Apfelsaft Naturtrüb

Äpfel schälen, entkernen und grob würfeln.
Auf dem Boden verteilen.



Puddingpulver in 250ml Apfelsaft auflösen.

500ml Apfelsaft aufkochen.

Das angeführte Puddingpulver zugeben. Alles Kurz aufkochen bis die Masse etwas andickt.

Sofort über die Äpfel gießen.



Nun den Kuchen 90 Minuten bei 170 Grad backen. Nach 60 Minuten den Kuchen unbedingt mit Backpapier abdecken.



Nach Ende der Backzeit den Ofen abschalten und den Kuchen im Ofen abkühlen lassen.

Den Kuchen aus der Springform lösen und über Nacht im Kühlschrank kühlen.



Zutaten für Belag II

400 ml Sahne

2 Päckchen Sahnesteif

3 Tropfen Bittermandel

5 El Zartbitterschokolade

Sahne, Bittermandel und Sahnesteif mischen und steif schlagen.

Steife Sahne locker auf dem Kuchen verteilen.

Schokolade mit der Hobel über den Kuchen raspeln.

Gut gekühlt servieren



(c) Alle Bilder und Rezepte dürfen nicht ohne Genehmigung kopiert oder verteilt werden.

Wirsing mit Kräuterknödel

Da ich seit einigen Wochen selbst an einer Ernährungsumstellung arbeite und viele Gäste Vegetarisch wünsche erarbeite ich nach und nach neue Rezepte Da ja auch das Geld nicht bei jedem Locker sitzt sollten die Gerichte nicht viel kosten und lecker sein

Wirsing

50 Gramm Butter

200 ml Sahne

500 Gramm Wirsing

Die Zubereitung ist kinderleicht. zunächst die dicken Strünke der einzelnen Blätter entfernen. Danach wird der Wirsing in feine Streifen schneiden und in der Butter angeschwitzt. Anschließend die Sahne darüber gießen und so den Wirsing weich kochen. Nicht wundern, wenn die Sahne immer weniger wird. Nun die richtige Konsistenz je nach Geschmack finden. Wer mag kann das ganze noch mit Salz, Pfeffer und Muskat nachwürzen.
Fertig



Wirsing mit Kräuterknödel

Kartoffelknödel

750 ml Wasser

Fertig Knödel Mischung

Kräuter frisch nach Geschmack

Kartoffelklöse

750 ml kaltes Wasser

Fertigpulver Kartoffelkloesse

150gKräuter nach Geschmack hacken

Kräuter in Behälter und Wasser drauf. Mit Stabmixer alles gut passieren. Kartoffelklosspulver zu geben. 10 Minuten ziehen lassen und zu Klöße Formen. Nach Anweisung kochen
