

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

„Apfelwonnen“



September und v.a. Oktober sind die Apfel-Monate. Wer einen Apfelbaum in seinem Garten hat, muss diese Zeit für die verschiedensten Apfel-Gerichte nutzen: denn auch das Fallobst muss schließlich verwertet werden. Aber auch für die Nicht-Gartenbesitzer ist jetzt eine gute Zeit, denn Äpfel werden kurz nach der Ernte günstig angeboten. Also nichts wie zulangen und einen Apfelkuchen backen. Hier ein paar Anregungen für dreischichtige Apfeltorten, in den Äpfel, Eier und etwas Sahne den Ton angeben:

1. Teigvariationen

Rührteig:

4 Eier, 7 Essl. Mehl
5 Essl. Öl
5 Essl. Zucker,
½ Päck. Backpulver

Aus allen Zutaten einen Teig zusammenrühren, in eine gefettete Springform von 26 cm Durchmesser füllen und 30 Min. bei 175° C im vorgeheizten Backofen backen. Auskühlen lassen.

Biskuitteig:

3 Eier (o. 4 Eier G.kl.S)
4 gehäufte Essl. Zucker
1 Teel. Backpulver
2 gehäufte Essl. Stärke
2 gehäufte Essl. Mehl

Eier trennen, Eiklar schnittfest schlagen und mit Zucker zu einer Baisermasse verarbeiten. Die Eigelbe und das Backpulver kurz unterrühren. Zum Schluss Mehl und Stärke unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform mit 26 cm Durchmesser geben und bei 175° C (keine Umluft!) ca. 25 Min. backen.

Biskuitteig wie oben

Jedoch einen Esslöffel Mehl durch 150 gr. fein gehackte Walnüsse ersetzen.

2. Apfelpudding

5 Äpfel
Saft einer Zitrone
2 Tassen Apfelsaft
1 Tasse Zucker
1 Päckchen
Vanillepuddingpulver

Die Äpfel nach Belieben schälen und anschließend alles grob reiben. Aus den Säften, den Äpfelraspel, dem Zucker und dem Puddingpulver nach Packungsangaben einen Pudding kochen. Einen Tortenring um den Kuchen legen und die Masse noch warm einfüllen und verstreichen. Erkalten lassen.

Pudding wie oben

Jedoch gleich nach dem Kochvorgang ein Ei unterrühren. Wer mag kann dem Pudding Gewürze wie Zimt, Anis, 1

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Essl. Rum etc. begeben.

3. Die Sahneschicht

1 bis 2 Becher Sahne
Zucker nach Belieben

Die Sahne ggf. mit Zucker fest schlagen und auf die ausgekühlte Apfelmasse geben.

Zur Dekoration können alternativ

- Kakao zum Bestäuben oder Schokoraspel
- 50 gr. gehackte Walnüsse
- 3 Essl. Eierlikör verwendet werden.



Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M