

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

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

För een Appel un een Ei! Rezepte für den Herbst

Apfelkuchen mit Zwieback und Mandeln

Zutaten:

250 ml Milch
10 Stk. Zwieback
5 Äpfel
1 Zitrone
3 Eier
1 Prise Salz
2 Essl. Zucker
2 Essl. Rapsöl
100 gr. Mandelstifte

Zubereitung:

Die Zwiebacke in kleine Stücke brechen und in der Milch einweichen. Zwischenzeitlich die Äpfel entkernen und in kleine Stücke schneiden, mit dem ausgepressten Saft einer Zitrone beträufeln. Die Eier trennen und das Eiklar mit dem Salz fest schlagen und mit dem Zucker cremig weiterschlagen. Eigelb und Fett kurz unterschlagen. Alle verbliebenen Zutaten unterheben und in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen. Bei 180°C Umluft rund 35 Min. backen. Dazu passt z.B. Vanille-Zimt-Soße.

Saarländer Apfelschaumspeise

Zutaten:

1/8 l Weißwein
75 gr. Zucker
3 Eier
6 Blatt Gelatine
375 gr. Apfelmus

Zubereitung:

Gelatine in Wasser einweichen. Eier und Zucker dickcremig schlagen. Apfelmus und Wein (Alt.: Apfelsaft) unterrühren. Gelatine auflösen und vorsichtig untermischen. Kühlen und ab und zu den nach oben ziehenden Schaum unterheben.

Streuselkuchenteig

Zutaten:

1 Ei, Salz
200 gr. Butter
120 gr. Zucker
1 Teel. Vanilleextrakt
350 gr. Mehl

Zubereitung:

Ei, Butter, Salz, Zucker und Vanille sehr gut verrühren. Dann das Mehl langsam mit dem Rührhaken zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Zu schnelles Rühren verklumpt den Teig! Diese Menge reicht für Boden (2/3 der Menge) und Belag (1/3) für eine Pie- oder Springform von 26 cm Durchmesser oder für den Boden eines Kuchens in einer Fettpfanne von ca. 27 x 40 cm.

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 -

Apfel-Nuß-Kuchen

Zutaten:

1 Rezept Streuselteig
1 Teel. Backpulver
75 gr. Haselnüsse
75 gr. Walnüsse
800 gr. Äpfel
3 Eßsl. Zucker

Zubereitung:

Streuselmasse mit Backpulver herstellen und 2/3 in eine gefettete geben, Boden und Rand festdrücken. Nüsse grob hacken und mit dem verbliebenen Streuselteig vermengen. Äpfel entkernen und in kleine Stücke schneiden, auf dem Boden verteilen und mit Zucker bestreuen. Streusel darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 150° C Umluft ca. 50 Min. backen.



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