

Apfelsaft Pudding



½ l Apfelsaft

1 P. Vanillepuddingpulver

3 El Zucker

1 Vanillezucker

¼ l Sahne

4 El. Apfelsaft abnehmen und damit das Puddingpulver anrühren.

Rest Saft mit Zucker aufkochen und angerührtes Pulver zugeben, nochmals kurz aufkochen.

Wenn der Pudding abgekühlt ist, die Sahne schlagen und unterheben fertig!

Erikas Apfelkuchen

250 g Butter

250 g Zucker

6 Eier

1 Pr. Salz

4 El. Zi.-Saft

300 g Mehl

100 g Speisestärke

1 P. Backpulver

} schaumig rühren

- nach und nach dazu,

} darüber sieben und kurz verrühren

Backofen auf 200 Grad vorheizen, Kuchen auf Blechstreichen und vorbereitete Apfelspalten -- darauf legen,

25 – 30 Min. backen, danach noch ca. 10 Min. im ausgeschalteten Ofen stehen lassen.

Apfel – Walnuss – Salat

6 Äpfel - kleinschneiden

3 Stg. Staudensellerie - kleinschneiden

100 g Walnusskerne - grob hacken

100 g blaue Trauben - halbieren

Soße aus:

200 g Creme Fraiche

200 g geschlagener Sahne

1 El Zi.- Saft

2 Tl Senf

reichlich 8 – Kräuter TK Mischung

Salz, Pfeffer, Zucker, Curry --- abschmecken

Apfel – Kohlrabiroskost

160 g Kohlrabi - schälen, in feine Streifen schneiden

100 g Äpfel - evtl. schälen, in feine Streifen schneiden

20 g Zi.-Saft - beträufeln

20 g geh. Nüsse - dazu

Salz, Pfeffer, Zucker - abschmecken

Schnittlauchröllchen darüber streuen

Ursels Apfel – Zwiebelkuchen mit Schinkenspeck

2 gr. Zwiebeln
 1/8 l Öl
 2 Tl getr. Thymian
 Salz, Pfeffer

} vorbereiten, in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Fett weich dünsten.
 pikant abschmecken und auskühlen lassen.

200 g Magerquark
 3 Eier
 6 El Öl
 1 Tl Salz
 450 g Mehl
 1 Päckchen Backpulver

} Quark – Öl – Teig zubereiten und auf Blech ausrollen.
 1/3 der Zwiebelmasse darauf verteilen.

1 kg Äpfel
 schälen, entkernen, in 1/2 cm Streifen schneiden und dicht über die Zwiebelmasse legen,
 die restlichen Zwiebeln darauf

200 g Schinkenspeck in Scheiben -- auf alles verteilen
 Kuchen bei 225 Grad etwa 30 -40 Min. backen

Pikantes Apfel –Zwiebelgemüse

1 Zwiebel
 1 El Butter - halbe Zwiebelringe darin weich dünsten
 400 g Äpfel - schälen in Stückchen schneiden und zu den Zwiebeln geben,
 3 -4 El Wasser/Apfelsaft oder Wein - dazu geben
 1 Tl Thymianblättchen - darüber streuen und alles zugedeckt dünsten
 1 1/2 - 2 Tl. Honig – abschmecken
 evtl. Salz, Zucker
 schmeckt warm oder kalt zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch

Katrins Apfelbrot

750 g geraspelte Äpfel
 50 g brauner Zucker
 2 Tl. Zi.-Saft
 150 g Rosinen
 250 g geh. Nüsse
 2 gestr. Tl. Zimt oder Lebkuchengewürz

} vermischen und über Nacht stehen lassen dann

400 g Mehl
 1 P. Backpulver
 1 Tl. Kakao

} darüber sieben und mit Teigschaber nur vermischen bis das Mehl verschwunden ist

2 Kastenformen mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen (nicht zu hoch)
 Bei 180 Grad ca. 70 Min backen
 Evtl. mit Butter bepinseln und Puderzucker drübersieben

Apfel – Zwiebel – Butter

- 1 kl. Apfel und 1 Zwiebel in kl. Würfel schneiden,
- 1 El. Butter - in Pfanne und die Würfel anschwitzen + abkühlen lassen.
- 120 g weiche Butter } dazu und vermischen
- ½ Bd. Schnittlauch in Röllchen }
- Salz, Pfeffer - abschmecken

Petras Apfel – Sellerie – Cremesuppe

- 350 g Knollensellerie } in 1 cm große Würfel schneiden
- 250 g Kartoffel } - Würfel darin andünsten
- 30 g Butter - dazu, mit dünsten
- 2 El Currypulver -
- ¼ l Sahne } ablöschen und aufkochen lassen,
- ¼ l Milch } zugedeckt bei geringer Hitze 15 Min garen
- 3/8 l Instant - Brühe - vorbereiten, würfeln, zur Suppe geben und
- 500 g süßsaure Äpfel - 10 Min. mitgaren, alles pürieren
- 1/8 l Apfelwein oder Apfelsaft - dazu, falls die Suppe noch zu dick ist, mehr Flüssigkeit nehmen
- Salz, Pfeffer, Muskat - abschmecken
- 1 Bd. Schnittlauch - in Röllchen darüberstreuen

Utes Apfelchutney

- 500 g säuerliche Äpfel } schälen, entkernen, grob würfeln
 - 1 frische grüne Chilischote } längs halbieren, fein hacken
 - 30 g Gee oder Butterschmalz - in Pfanne erhitzen
 - 1 Tl Fünf – Gewürz – Pulver } in der Pfanne ½ Min. rösten
 - Salz } Äpfel und Chilischote dazu, weitere 4 Min. braten
 - ½ Tl Kurkuma } dazu gießen und 20 Min. zugedeckt dünsten
 - ½ Tl Kreuzkümmel -
 - etwas Wasser -
 - 1 ½ El brauner Zucker } abschmecken
 - 1 Spritzer Zi – Saft }
- Weiter köcheln lassen bis das Chutney eine dickflüssige Konsistenz bekommt.
Öfters umrühren!!
Abgekühlt servieren.

Gemüseintopf mit Äpfeln

- 500 g Kartoffeln } Gemüse vorbereiten und würfeln und in
- 500 g Kürbis }
- 500 g Äpfel }
- 500 g Möhren }
- 2 Zwiebeln }
- 2 Knoblauchzehen }
- 4 El. Öl - an schmoren, mit

2 L Brühe - auffüllen und ca. 30 Min. köcheln lassen
6 Kochwürste - in Scheiben schneiden und dazu geben,
1 Stg. Porree - vorbereiten und in feine Ringe geschnitten dazu,
kurz aufkochen lassen
Pfeffer, Salz, Kräuter + Zucker - abschmecken



Weitere tolle Rezepte, die nicht auf dem Büffet standen:

Annettes Apfelmilchshake für ca. 3 Gläser

250 ml Vollmilch
250 ml Apfelmus
1 P. Vanillezucker
1 Prise Zimt
Im Mixer aufmixen und ins Glas geben.
Schmeckt auch warm!

Gesunder Apfeldrink

500 g Äpfel - vorbereiten, in kl. Würfel schneiden und pürieren.
2 El Honig - dazu,
250 g Joghurt - dazu
250 g Sahnequark - dazu und verrühren
evtl. noch Nüssen mit pürieren
wenn es nicht so gehaltvoll werden soll, nimmt man Magerquark