

2003
Apfelernte-Picknick
Apfelkuchen-Wettbewerb

Rezepte

der Wettbewerbskuchen 2003





2003
Apfelernte-Picknick
Apfelkuchen-Wettbewerb

Inhaltsverzeichnis

Beim 1. Merziger Apfelkuchen-Wettbewerb im Jahre 2003 galt es aus 14 köstlichen Apfelkuchen, den Siegerkuchen zu küren. Keine leichte Aufgabe für die Jury. Entscheiden Sie selbst. Die Rezepte der Wettbewerbskuchen in diesem Heft sind alphabetisch geordnet.

Apfel auf Blätterteig

von Kerstin Hoffeld, Merzig (2. Preis), Seite 1

Apfel-Cranberry-Kuchen

von Sarah Mautes, Merzig, Seite 2

Apfelkuchen auf Hefeteig

von Theresia Reinert, Bietzen (2. Preis), Seite 4

Apfelkuchen mit Mürbeteig

von Sabine Hoffeld, Merzig, Seite 5

Apfel-Pudding-Kuchen

von Ulrike Biermann, Merzig, Seite 6

Apfel-Streuselkuchen

Monika Backes, Brotdorf, Seite 8

Apfeltarte

von Stefanie Klär, St. Wendel, Seite 10

Hagebutten-Apfel-Sahne-Torte

von Maria Schneider, Brotdorf, Seite 11

Zimtiger Apfelkuchen mit Streuseln

Von Grazyyna Kalemba, Merzig (1. Preis), Seite 12



Apfelernte-Picknick
Apfelkuchen-Wettbewerb

Apfel auf Blätterteig

von Kerstin Hoffeld, Merzig (2. Preis)

Blätterteig (aus der Kühltruhe) auftauen. Backblech einfetten, Teig darauf geben und mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Äpfel schälen, vierteln und oben gitterförmig einschneiden. Die Äpfel mit dem Eingeschnittenen nach oben auf den Teig legen.

Alles in einen Schüttelbecher geben und gut schütteln. Die Soße über die Äpfel geben und den Kuchen etwa 30-40 Minuten bei 150 Grad backen. Nach dem Backen etwas Aprikosenmarmelade erhitzen und den Kuchen einpinseln. Kuchen in der Form auskühlen lassen!

Für die Soße:

2 EL Zucker

2 Eier

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Vanillepudding

1 Becher Sahne

Apfel-Cranberry-Kuchen

von Sarah Mautes, Merzig

150 g Magerquark
6 EBl. Milch
6 EBl. Öl
75 g Zucker
1 Päckchen Vanille Zucker
1 Prise Salz
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
Fett fürs Backblech

Für den Belag

4 Eier
1 Becher (250 g) Schmand oder
Creme fraiche
350 g Zucker
200 g Kokosflocken
1,5 kg Äpfel
250 g Cranberries ersatzweise
Preiselbeeren aus dem Glas
200 g Aprikosenkonfitüre

Zubereitung:

Für den Quark-Ölteig Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanille-Zucker und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken des Handrührgerätes verrühren, Mehl und Backpulver mischen und gleichmäßig unterrühren. Ein Backblech fetten, den Teig darauf ausrollen. Eier trennen, Eigelb, Schmand, 100 g Zucker und 100 g Kokosflocken mit dem Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. Dann den Kokoschmand auf den Quark-Ölteig streichen. Äpfel schälen, mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel in Scheiben schneiden, Apfelscheiben nebeneinander auf den Teigboden legen.



2003
Apfelernte-Picknick
Apfelkuchen-Wettbewerb

Dann den Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad/Gas: Stufe 3) 30 Minuten backen. In der Zwischenzeit Canberries auf einem Sieb gründlich waschen und abtropfen lassen und mit 50 g Zucker und 1/8 ltr Wasser aufkochen. (Preiselbeeren aus dem Glas können sie so verwenden) Bei mittlerer Hitze dicklich einkochen lassen. Aprikosenkonfitüre in einen kleinen Topf geben, ebenfalls aufkochen und durch ein Sieb streichen. Eiweiß steif schlagen und nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen. Restliche Kokosflocken unterheben.

Kokosmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Apfelringe mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen. Kokosmasse tupfenweise zwischen die Apfelringe spritzen. Nochmals 10 Minuten bei gleicher Temperatur backen. Zum Schluß die Cranberries auf die Apfellocher verteilen. Ergibt 25 Stücke
Zubereitung ca 1 ¼ Stunde, Pro Stück ca 1130 Joule/270 Kalorien

Apfelkuchen auf Hefeteig

von Theresia Reinert, Bietzen (2. Preis)

Hefeteig:

500 g Mehl
2 Eßlöffel Zucker
1 Prise Salz
¼ liter lauwarme Milch
½ Würfel Hefe
50 g Margarine
4 - 5 Äpfel je nach Größe

Sosse:

1/8 liter Sahne
2 Eier
1 Päckchen Soßenpulver
(Vanillesoße)
125 g Zucker

Teig:

Hefe und Zucker werden mit
2 Eßlöffel lauwarmer Milch ange-
rührt und aufgehen lassen.

*Mehl, Zucker, Salz und restliche
Milch werden in einer Schüssel ver-*
4 *mischt, die aufgegangene Hefe-*

*mischung wird dann untergemischt
und solange verrührt, bis der Teig
schwer vom Löffel fällt. Dann wird
der Teig so lange geschlagen bis er
Blasen schlägt.*

*An einen warmen Ort lässt man
den Teig aufgehen. Den Teig aus-
rollen und auf ein Blech legen,
Rand andrücken und mit Eigelb
bestreichen.*

Die Äpfel schälen, schneiden und
auflegen und im Ofen 10 min. bei
200° C vorbacken.

Zwischenzeitlich für die Sosse 1/8
liter Sahne, 2 Eier, 1 Päckchen
Soßenpulver und 125 g Zucker gut
verrühren und auf den Kuchen
verteilen. Wenn der Kuchen fast
fertig gebacken ist, die Äpfel aber
noch nicht gar sein sollten, ein
Blech über den Kuchen legen und
noch 10 min. nachbacken.

Apfelkuchen mit Mürbeteig

von Sabine Hoffeld, Merzig

Mürbeteig

(für Kuchen mit 26 bis 28 cm Durchmesser)

300 g Mehl
200 g kalte Butter
100 g Zucker
2 Eigelb oder 1 ganzes Ei
2 EL Rum

Mehl auf das Backbrett sieben, Butter in Stückchen auf dem Mehl verteilen, Zucker untermischen. Mit dem Messer die Butter unter das Mehl hacken. Eigelbe und ganzes Ei, Salz und Rum zugeben und mit der Gabel leicht untermischen. Mit kalten Händen rasch zu einem glatten Teig kneten. In Folie etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Apfelbelag

Ca. 1 kg Äpfel
(am besten vom Obstgut Klosterberg oder von sonstigen heimischen Streuobstwiesen)
30 g Zucker oder Puderzucker

Springform (26 cm Durchmesser) mit Butterpapier ausreiben. Den ausgerollten Mürbeteig in die Springform legen und den Rand hochdrücken. Mit der Gabel mehrmals einstechen. Ofen auf ca. 200 Grad vorheizen. Den Teig mit den geschnittenen Apfelstücken belegen. Etwa 30 Minuten backen. Den noch warmen Kuchen mit Zucker oder Puderzucker bestreuen.

Apfel-Pudding-Kuchen

von Ulrike Biermann, Merzig

Hefeteig:

500 g Mehl
1 kl. Tasse lauwarme Milch
1 Würfel Hefe
50 g Zucker
50 g Butter
1 Ei
1 Prise Salz

Mehl in eine Rührschüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, den Hefewürfel in der lauwarmen Milch auflösen mit einem EL Zucker in die Vertiefung geben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. eine Viertelstunde gehen lassen (Hefegemisch wirft "Blasen"). In der Zwischenzeit die Butter schmelzen und lauwarm mit Ei, restlichem Zucker und Salz hinzufügen. Mit dem Handrührgerät (Knethacken) zu einem glatten Teig verarbeiten. An einem **6** warmen Ort solange gehen lassen,

bis sich das Volumen fast verdoppelt hat, Teig mit Mehl bestäuben und auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in zwei Hälften teilen. Die eine Hälfte z.B. einfrieren. Die andere ausrollen und in eine Hefekuchenform (Durchmesser 26 cm) legen, mit der Gabel mehrfach einstechen.

Crèmebelag:

150 g Crème fraiche
200 ml Milch
1 Päckchen backfeste Pudding
Crème

Crème fraiche und Milch in eine Rührschüssel füllen, backfeste Puddingcreme zufügen und nach Anleitung aufschlagen, Creme auf dem Teigboden gleichmäßig verteilen.



2003
Apfelernte-Picknick
Apfelkuchen-Wettbewerb

Obstbelag:

Ca. 1 kg kleine Äpfel vom Obstgut
Klosterberg z.B. Elstar
1 Zitrone
2 EL Aprikosenmarmelade
1 EL Mandelblättchen

Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb
streichen, den nach heißen Kuchen
damit bestreichen und mit
Mandelblättchen bestreuen, nach
ca. 15 Minuten aus der Form
lösen.

Die Äpfel schälen, vierteln, entker-
nen und quer einschneiden (wird
besonders gleichmäßig mit dem
Eierschneider), sofort mit Zitro-
nensaft beträufeln. Kranzförmig
auf der Creme anordnen. In den
vorgeheizten Backofen schieben
(Ober/Unterhitze etwa 190 Grad,
Heißluft etwa 170 Grad, Gas Stufe
2-3) Backzeit ca. 40 Minuten.

Apfel-Streuselkuchen

von Monika Backes, Brotdorf

(für 20 Stücke)

25 g Hefe,
100 g Zucker
450 g Mehl
175 ml Milch
1 Ei (Kl. M)
125 g weiche Butter
Salz
50 g Haselnusskrokant
½ TL Zimt, gemahlen
250 g Schmand
Abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Zitrone
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
500 g Apfelmus (a.d. Glas)
1 kg Äpfel
3 EL Zitronensaft
1 EL Puderzucker

1 Hefe zerkrümeln. Mit 10 g Zucker bestreuen, 2 Min. stehen lassen, dann glatt rühren.
350 g Mehl, Hefe, 40 g Zucker, lauwarme Milch, Ei, 50 g Butter und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben (Butter, Salz an den Rand, Milche Hefe, Ei, Zucker mittig in eine Mulde geben). Mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Zudeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.

Streusel:

100 g Mehl, 75 g Butter, Krokant, Zimt und 50 g Zucker zuerst mit dem Knethaken, dann mit den Händen zu Streuseln zerkrümeln.

>>>



Apfelernte-Picknick
Apfelkuchen-Wettbewerb

Apfelcreme:

Schmand, Zitronenschale, Puddingpulver und Apfelmus verrühren. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden. Mit dem Zitronensaft mischen.

Ofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 40-45 Min. backen (Umluft 180 Grad). Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren. Dazu passt Schlagsahne.

Hefeteig mit den Händen nochmals durchkneten, auf einer bemehlten Fläche in Blechgröße ausrollen. Auf ein gefettetes Blech platzieren. Apfelcreme aufstreichen, Apfelspalten dicht an dicht auflegen. Streusel in kleinen Inseln darüber verteilen. Im vorgeheizten

Apfeltarte

von Stefanie Klär, St. Wendel

Zutaten für den Teig:

180 g Mehl

120 g Margarine

1 Prise Salz

1 EL Zucker

3 EL kaltes Wasser

100 g Zucker

3 Eier

¼ l Sahne

1 Päckchen Vanillezucker

Zutaten zu einem festen Teig kneten und 30 Minuten ruhen lassen.

Schaumig rühren und nach den ersten 15 Minuten Backzeit darübergießen. Den Kuchen weitere 15 bis 20 Minuten bei 180 Grad backen.

Ca. 3-4 Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in feine Spalten schneiden.

Den Teig in eine ca. 30 cm große Tarteform geben und mit den Äpfeln belegen. Den Kuchen bei 180 Grad ungefähr 15 Minuten backen.

Hagebutten-Apfel-Sahne-Torte

von Maria Schneider, Brotdorf

Biskuit:

4 Eiweiß
4 EL kaltes Wasser
150 g Zucker
Zutaten in eine Schüssel geben
und steif schlagen.

4 Eigelb
150 g Mehl
1 TL Backpulver
Sieben und unterheben.

In gefette Spingform (Durchmesser 26 cm) geben und 30-35 Min. bei 175-180 Grad backen.

Füllung:

250-300 g Hagebutten-Konfitüre
(oder andere Konfitüre)
600 säuerliche Äpfel
1 EL Zitronensaft
2 P. Vanillezucker
6 Blatt Gelatine
500 g Schlagsahne

Fertigstellen:

Biskuit einmal waagrecht durchschneiden. Um den unteren Boden einen Tortenring legen. Hagebutten-Konfitüre auf dem Biskuit verteilen. Äpfel schälen und grob raspeln. Mit Zitronensaft und Vanillezucker in einem Topf bei milder Hitze etwa 5 Min. dünsten. Gelatine einweichen und tropfnaß in der Apfelmasse auflösen. Schlagsahne steif schlagen und unter die abgekühlte Apfelmasse kurz stocken lassen und auf den Hagebutten-Biskuit geben. Den zweiten Biskuitboden darauf geben. Torte im Kühlschrank etwa 4 Stunden oder über Nacht kalt stellen.

Dekoration:

100 g geschlagene Sahne, Rand mit gerösteten Mandel bestreuen
Hagebutten oder kleine Äpfel.



Apfelernte-Picknick
Apfelkuchen-Wettbewerb

Zimtiger Apfelkuchen mit Streuseln

Von Grazyna Kalemba, Merzig (1. Preis)

Teig:

5 Eier
100 g Zucker
125 g weiche Butter
500 g Mehl
1 TL Backpulver
½ Rum Aroma
1 Prise Salz

Zutaten der Reihe nach mit einem Handrührgerät verrühren, bis sie zu einem glatten Teig verarbeitet sind. Ausrollen und auf ein leicht gefettetes Kuchenblech geben.

Belag:

2,5 kg Äpfel
100 g Zucker
Zimt

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in einer Pfanne leicht anbraten. Kühl stellen. Zucker und Zimt hinzufügen. Den Belag auf den

12 Teig verteilen.

Streusel:

30 g Butter
100 g Zucker
150 g Mehl
etwas Aroma

Die Zutaten in einer Schüssel verrühren und zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf den Belag verteilen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Zunächst ca. 15 Minuten bei 220 Grad, dann 15 Minuten bei 200 Grad backen. Zum Schluß bei 160 Grad ca. 30 Minuten backen.

Nach dem Backen den Kuchen im geöffneten Ofen stehen lassen, damit er nicht zusammenfällt.

Nach Wunsch den Kuchen zum Schluß mit Zucker oder Kokosraspeln bestreuen.



Apfelernte-Picknick
Apfelkuchen-Wettbewerb

Herzlichen Dank!

Unser herzliches Dankschön gilt allen fleißigen Bäckerinnen und Bäckern, die die Jury mit ihren köstlichen Wettbewerbskuchen begeistert haben.

Von vielen Besuchern des Apfelernte-Picknicks ist der Wunsch geäußert worden, die leckeren Rezepte nachbacken zu können. Wir freuen uns sehr, dass so viele Wettbewerbsteilnehmer ihre Rezepte hierfür in diesem Heft zur Verfügung gestellt haben.

Auch die Mitglieder unserer Jury wollen wir lobend erwähnen:
Vizekönigin Susanne Bersin,
OB-Kandidat Peter Klär,
Gastgeber Thomas Ripplinger,
Staatssekretärin Daniela Schlegel-Friedrich, Bäckermeister Peter Tinnes und Zauberer HerzKönig hatten eine schwere Entscheidung zu treffen.

Bedanken wollen wir uns auch bei all den unermüdlich helfenden Menschen, die mit ihrem ehrenamtlichen Engagement dazu beigetragen haben, dass das Merziger Apfelernte-Picknick schon bei seiner Premiere in jeder Hinsicht ein großer Publikumserfolg geworden ist.

Stellvertretend für alle Helfer danken wir:
Ellen Schreiner (thinkmarketing) für die Konzeption der Veranstaltung,
Konrad Bauer (DEKOBÄ GmbH) für die professionelle gestalterische Ausarbeitung,
Marianne und Arnold Lorrng für ihren großen persönlichen Einsatz bei der Vorbereitung und Durchführung des Apfelernte-Picknicks.



Apfelernte-Picknick Apfelkuchen-Wettbewerb

Der Merziger Apfelkuchen-Wettbewerb wurde erstmals im Jahre 2003 im Rahmen des 1. Merziger Apfelernte-Picknicks ausgerichtet. Die Veranstaltung ist eine Initiative der CDU Merzig zur Förderung des Tourismus und wird in Zusammenarbeit mit dem Obstgut Klosterberg veranstaltet.

Die Veranstaltung findet jährlich zum Auftakt der Apfelselbstpflücke auf dem

Obstgut Klosterberg jeweils am zweiten Sonntag im September statt. Zahlreiche Besucher haben Gelegenheit die reizvolle Picknickatmosphäre mit herrlichem Panoramablick ins Saartal zu genießen.

Ein attraktives Unterhaltungsprogramm für Jung und Alt und ein kleiner aber feiner Naturmarkt unterhalten die Gäste von 10-18 Uhr.



Kontakt:

Obstgut Klosterberg
Familie Ripplinger
Panoramaweg
Tel. (06861) 79 28 46
Fax (06861) 44 93
Thomas-Ripplinger@t-online.de

CDU Stadtverband Merzig
Bahnhofstraße 49
66663 Merzig
Tel. (06861) 21 51
Fax (06861) 69 29
info@cdu-merzig.de
www.cdu-merzig.de
