

2006
Apfelernte-Picknick
Apfelkuchen-Wettbewerb

Rezepte

der Wettbewerbskuchen

2006





2006
Apfelernte-Picknick
Apfelkuchen-Wettbewerb

Inhaltsverzeichnis

Beim 3. Merziger Apfelkuchen-Wettbewerb im Jahre 2005 galt es aus 18 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.

Apfelkuchen 3 von Christel Koch, Nunkirchen	Bratapfelkuchen 12 von Karla Reinert, Nohn
Apfelkuchen auf Hefeteig 4 von Theresia Reinert Bietzen	Dinkelapfelkuchen 13 von Karin Zenner, Gerlfangen
Apfelkuchen mit Eiweiß-Mandelguss5 von Claudia Rohrman, Bietzen	Feiner Apfelkuchen 14 von Marlene Maurer-Freudenreich, Bietzen
Apfelkuchen nach engl. Art. ..6 von Agata Tluscik, Merzig	Gedeckter Apfelkuchen 15 von Christa Fritz, Merzig
Apfel-Preiselbeer-Torte 7 Leonie Wachter, Besseringen	Mohnkuchen mit Äpfeln 16 von Elisabeth Kontz, Merzig
Apfel-Quark-Kuchen mit Pistazien8 von Heinz Reinert, Nohn	Russischer Apfelkuchen 17 von Maria Benning, Merzig
Apfeltorte in Weinschaum ..9 von Gisela Hoffmann, Merzig	Saftiger Apfelkuchen 18 von Gisela Hoffmann, Merzig
Badische Apfeltorte 10 von Chistian Schröder, Merzig	Schwedischer Apfelkuchen . 19 von Marc Brill, Bachem
Beschwipste Apfeltorte 11 von Verena Heintz, Bietzen	Viez Kuchen 20 von Alice Klein, Bietzen
	Weinapfelkuchen 21 von Margret Spangenberg, Merzig



Apfelernte-Picknick
Apfelkuchen-Wettbewerb

Apfelkuchen

von Christel Koch, Nunkirchen

Für den Teig:

400 g Mehl
250 g Margarine
1 Pr. Salz
1 Pck. Vanillezucker
1 ganzes Ei
1 Päckchen Backpulver

Für die Füllung:

1 kg Äpfel (Boskop)
Zimt nach Geschmack
Rosinen eine Handvoll

Für den Guss:

6 Essl. Puderzucker
Rum

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Ei, Salz, Vanillezucker und Margarine verkneten. Evtl. ca. 30 Min. kühl stellen. Gut die Hälfte des Teiges ausrollen und in einer Obstkuchenform (30 cm Durchmesser) einen Rand hoch-

drücken. Mit einer Gabel den Teigboden mehrmals einstechen. Äpfel schälen, in Spalten schneiden, auf dem Teigboden verteilen. Zimt darüber streuen und eine Handvoll Rosinen darauf verteilen. Übrigen Teig ausrollen und über die Äpfel als Deckel legen. Ca 50 Min. backen bei 200 ° backen. Den Kuchen etwa 5 Min. abkühlen lassen, den Rand mit einem Messer lösen, Kuchenwender über die Form legen und den Kuchen stürzen und gleich wieder auf eine Kuchenplatte zurück wenden. Rum über den kalten Apfelkuchen träufeln, dann den Puderzucker mit heißem Wasser anrühren und 1 Essl. Rum dazugeben, den Zuckerguss mit einem Kuchenpinsel auf dem Kuchen verteilen.

Anmerkung:

Apfelkuchen auf Hefeteig

von Theresia Reinert, Bietzen

Hefeteig:

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

Soße:

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

Teig:

Hefe und Zucker mit 2 Eßlöffel lauwarmer Milch anrühren und aufgehen lassen.

Mehl, Zucker, Salz und restliche Milch werden in einer Schüssel vermischt, die aufgegangene Hefemischung 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 ausrollen 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 Eiweiß-Mandelguss

von Claudia Rohrmann, Bietzen

Rührteig:

250 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
400 g Mehl
100 g Speisestärke
1 Päckchen Backpulver
1/8 l Milch
Margarine zum Einfetten,
Semmelbrösel zum Ausstreuen
4–5 mittelgroße Äpfel
2 EL Rosinen
Saft einer Zitrone

Für den Guss:

2 Eiweiß
6 EL feiner Zucker
4 EL Mandelblättchen

Butter oder Margarine schaumig rühren, Zucker nach und nach zugeben. Salz und Eier unterrüh-

ren, bis die Masse schaumig und der Zucker aufgelöst ist. Mehl, Stärke und Backpulver mischen. Mit Milch abwechselnd in den Teig geben und rühren, bis der Teig schwer reißen vom Löffel fällt. In gefetteter mit Semmelbröseln ausgestreuter Form bei ca. 180 °C ca. 45 Min. backen.

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in feine Schnitze schneiden. Sanft mit Zitronensaft beträufeln. Rührteig in die Form geben, mit Rosinen bestreuen und die Apfelschnitze dicht nebeneinanderlegen, bis alles belegt ist. Eiweiß steif schlagen, Zucker unterrühren, Mandelblättchen locker untermischen. Auf die Äpfel geben. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 55 Min. backen. Wenn Eiweißmasse zu schnell braun wird, mit Alufolie abdecken.



2006
Apfelernte-Picknick
Apfelkuchen-Wettbewerb

Apfelkuchen nach englischer Art

von Agata Tluscik, Merzig

Für den Teig:

220 g Zucker
200g Butter
3 Eier
60 g gemahlene Nüsse
1 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillinzucker
300 g Mehl

Für den Belag:

8 Äpfel
100 ml Wasser
100 g Zucker
1 TL Zimt

Für die Kruste

110 g Butter
100 g Zucker
100 g Haferflocken

Die Äpfel schälen und kleinschneiden. Das Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen, die

Apfelstücke hineingeben, umrühren und dann 5 Min. kochen lassen. Danach langsam den Pudding und den Zimt verrühren und kalt stellen. Die Butter für den Teig warm stellen, mit dem Zucker cremig rühren und die Eier nach und nach dazugeben. Mehl, Backpulver und Vanillezucker und gemahlene Nüsse dazurühren.

Den Teig auf einem gefetteten Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 15 Min. backen. Den vorbereiteten Belag auf den vorgebackenen Teig streichen und 5 Min. weiter backen.

Für die Kruste die Butter erhitzen, mit dem Zucker cremig rühren und die Haferflocken untermischen. Die Krustenmasse auf den Kuchen verteilen und 15 Min. zu Ende backen.

Apfel-Preiselbeertorte

von Leonie Wachter, Besseringen

Zutaten:

4 Eier
200 g Zucker
175 g Mehl
3 TL Backpulver
1 EL Kakao
100 g Preiselbeer-Konfitüre
370 g Preiselbeer-Kompott
250 g Quark
9 Blatt Gelatine
800 ml Sahne
200 g Apfelmus

Eier mit 4 EL Wasser und 180 g Zucker schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Kakao unterheben; in einer Springform (26 cm) 30 Min. backen.

Biskuit einmal aufschneiden. Den 1. Boden mit Konfitüre bestreichen, Tortenring um den Boden stellen. 150 g Quark mit 10 g Zucker verrühren. 5 Blatt aufgelöste Gelatine hinzufügen. 300 ml steife Sahne und das Kompott unterheben, auf den Boden verteilen. 2. Boden darauflegen. Restliche aufgelöste Gelatine, 100 g Quark, 10 g Zucker, Apfelmus und 300 ml steife Sahne mischen und auf den Boden streichen. 100 ml Sahne steif schlagen. Den Kuchen mit Sahne, Apfelspalten und Zitronenmelisse garnieren.

Apfel-Quark-Kuchen mit Pistazien

von Heinz Reinert, Nohn

Zutaten:

4 Eier
200 g Mehl
100 g Butter
380 g Zucker
650 g Apfel
4 EL Zitronensaft
200 g Marzipan Rohmasse
30 g gemahlene Pistazienkerne
5 EL Calvados
2 Päckchen Vanillepuddingpulver
Für jedes Päckchen ½ l Milch zum
Kochen bringen
830 ml Milch
Mark von einer Vanilleschote
1 Päckchen Vanillezucker
20 g gehackte Pistazien
350 g Magerquark
Alufolie
1 EL Öl

1 Ei trennen. Mehl, Butter, 100 g
Zucker, 1 Ei und Eigelb verkneten.
Zugedeckt 30 Min. kalt stellen.

Äpfel bis auf einen schälen, ent-
kernen und in Spalten schnei-
den. Mit Zitronensaft beträufeln,
Marzipan reiben, mit gemah-
lenen Pistazien, 3 EL Calvados
und Eiweiß verrühren. Teig auf
bemehlter Fläche ausrollen, in
eine 26cm Durchmesser gefettete
Springform auslegen, am Rand 6
cm hochziehen. Marzipan darauf
glattstreichen und mit Äpfeln bele-
gen. Puddingpulver, 60 g Zucker
und 200 ml Milch verrühren.
550 ml. Milch und Vanillemark
aufkochen. Puddingpulver ein-
rühren, 1 Minute kochen lassen.
2 EL Calvados unterrühren, auf
den Äpfeln glattstreichen. 2 Eier,
120 g Zucker und Vanillezucker
cremig schlagen. Stärke, Quark
und 80 ml Milch unterrühren. Auf
den Pudding streichen. Im vorge-
heizten Backofen E-Herd: 175°C/
Umluft 150°C 50 Min. backen.

Apfeltorte in Weinschaum

von Gisela Hoffmann, Merzig

Für den Teig:

200 g Butter
100 g Zucker
1 Ei
300 g Mehl
½ Teelöffel Backpulver
1 Prise Salz

Belag:

750 g Äpfel
2 Becher Schmand
200 ml Weißwein
3 Eier
90 g Zucker
Sahne zur Dekoration

Aus den Zutaten einen Mürbeteig bereiten in Folie wickeln und 1 Stunde ruhen lassen. Danach Teig ausrollen, eine gefettete Springform damit auslegen und einen 4 cm hohen Rand formen. Äpfel schälen, in Spalten schneiden und auf dem Teigboden verteilen. Die ganzen Eier schaumig schlagen, Zucker, Schmand und Weißwein zugeben und über die Äpfel gießen.

Im bei 180° C vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen. Aus der Form lösen, Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Rosetten auf den Kuchen spritzen. Mit kleinen Marzipanäpfelchen garnieren.

.

Badische Apfeltorte

von Christian Schröder, Merzig

Für den Teig:

500 g aromatische Äpfel (z. B. Boskoop)
Saft von 1 Zitrone
200 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
5 Eier, getrennt
200 g Weizenmehl
½ Päckchen Backpulver
50 g gehackte Walnüsse
50 g geriebene Schokolade
Fett für die Form

Für die Garnitur:

¼ l Sahne
50 g Schokoladenblättchen
1 kleiner rotbackiger Apfel

Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und grob raspeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Den Backofen eines Kombi-Gerätes auf 200°C vorheizen. Das weiche Fett und den Zucker cremig rühren und nach und nach die Eigelbe

hinzufügen. Mehl, Backpulver, Walnüsse und Schokolade miteinander vermischen. Die Äpfel abtropfen lassen und abwechselnd mit der Mehlmischung unter die Schaummasse rühren. Die Eiweiße steif schlagen und darunterziehen. Den Teig in eine gefettete, mikrowellengeeignete Springform (26 cm) füllen und auf mittlerer Schiene 22-25 Minuten bei 180 Watt und 200°C (Heißluft 180°C) backen. Aus der Form lösen, auf einem Gitter abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen. Den Kuchen mit zwei Dritteln davon überziehen und mit Schokoladenblättchen bestreuen. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und die Torte mit großen Tupfen verzieren. Den Apfel waschen, halbieren, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Die Apfelschnitze in die Sahnerosetten stecken



2006
Apfelernte-Picknick
Apfelkuchen-Wettbewerb

Beschwipste Apfeltorte

3. Preis

von Verena Heintz, Bietzen

Für den Teig (28 cm-Form)

200 g Mehl
100 g Zucker
100 g Butter
1 Ei
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Backpulver

Belag:

1 kg Äpfel
250 g Zucker
¾ l Wein oder Sekt (trocken)
2 Päckchen Vanillezucker
2 Päckchen Vanillepuddingpulver
½ l Sahne

Die Zutaten für den Teig zu einem Mürbeteig verarbeiten.

Für den Belag Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Äpfel mit Zucker und Wein bzw. Sekt aufkochen und mit Vanillezucker und Vanillepuddingpulver andicken und erkalten lassen.

Masse auf den Mürbeteig geben, bei 180°C 1 Stunde auf mittlerer Schiene backen. In der Springform über Nacht stehen lassen.

Sahne steif schlagen. Um den Kuchen einen Tortenring legen, Sahne einfüllen, glatt streichen und mit gerösteten Mandelblättchen und mit Babyäpfeln (Kirschäpfeln aus der Dose) garnieren.



2006
Apfelernte-Picknick
Apfelkuchen-Wettbewerb

Bratapfelkuchen

1. Preis

von Karla Reinert, Nohn

Zutaten:

250 g Mehl
100 g Zucker
½ Päckchen Backpulver
1 Ei
150 g Butter
750 ml Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Puddingpulver
(Vanille)
120 g Zucker
6 Äpfel
Mandelblättchen
Nach Belieben Rosinen

Mehl, Backpulver, Ei, Butter und 100 g Zucker zu einem Mürbeteig verarbeiten. Den Teig in eine gefette Springform geben und den Rand hochziehen.

Mit Sahne, Vanillezucker, Puddingpulver und dem Zucker einen Pudding kochen. Äpfel schälen und aushöhlen, nach Belieben mit Rosinen füllen. Die Äpfel in die mit Mürbeteig ausgekleidete Springform setzen und mit Pudding übergießen. Darüber Mandelblättchen streuen und im Ofen bei ca. 180°C ca. 1 Stunde backen. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen.



2006
Apfelernte-Picknick
Apfelkuchen-Wettbewerb

Dinkelapfelkuchen

von Karin Zenner, Gerlfangen

Für den Boden:

200 ml mildes Sonnenblumenöl
4 Eier
200 g Rohrzucker
200 g Dinkelmehl
100 g gemahlene Haselnüsse
50 g Bitterschokolade
150 ml Wasser
4-6 säuerliche Äpfel (Alkmene,
Boskop)
)

Aus den Zutaten einen Rührteig bereiten. 2 Äpfel kleingeschnitten untermischen. Die restlichen Äpfel oben auflegen. Mit Mandelblättchen bestreuen. 1 Stunde bei 175°C backen. Eventuell mit Puderzucker bestreuen.



2006
Apfelernte-Picknick
Apfelkuchen-Wettbewerb

Feiner Apfelkuchen

von Marlene Maurer-Freudenreich, Bietzen

Zutaten:

800g Äpfel
Saft und Schale von einer unbehandelten Zitrone
200 g Zucker
60 g Butter
2 Eier
1 Prise Salz
½ Päckchen Backpulver
200 g Mehl
120 ml Milch
1 EL Rum
20 g Butterflöckchen
1 EL Puderzucker

Äpfel schälen, halbieren, entkernen, mehrmals von oben einschneiden (nicht durchschneiden!) Die Hälften sollen noch zusammenhalten). 1 EL Zitronensaft und 50 g Zucker über die vorbereiteten Äpfel geben.

Für den Teig Butter mit übrigem Zucker cremig rühren. Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelb, Zitronenschale und restlichen Zitronensaft zur Butter rühren. Mit Backpulver vermischtes Mehl, Milch und Rum einrühren. Eiweiß locker unterheben.

Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm) füllen. Äpfel kreisförmig in den Teig drücken. Mit Butterflocken bedecken.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft 160°C) ca. 45 Min. backen. Dann auskühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben.



2006
Apfelernte-Picknick
Apfelkuchen-Wettbewerb

Gedeckter Apfelkuchen

2. Preis

von Christa Fritz, Merzig

Teig:

450 g Mehl
150 g Zucker
1 Prise Salz
300 g Butter oder Margarine
2 kl. Eier
1 TL Backpulver
Eventuell 1 Päckchen
Vanillesoßenpulver

Belag:

1 Handvoll Amarettinis (Gebäck
mit Amaretto-Geschmack)
1-1,5 kg säuerliche Äpfel
Saft einer Zitrone
1 Päckchen Vanillezucker
1 EL Rum oder ½ Flasche Rum-
Aroma
3 EL Rosinen
Etwas Zimt
2-3 EL gehackte Nüsse
3-4 EL Zucker nach Geschmack

Die Zutaten für den Teig verkne-
ten, in Folie packen und kühl

stellen. Die Hälfte des Teiges auf
ein gefettetes Blech ausrollen, ca.
1 Handvoll Amarettinis zerbrök-
keln und auf den Boden streuen,
darauf 2-3 EL gem. Mandeln
oder Nüsse verteilen, dann noch
einige Scheibchen Marzipan dar-
auflegen. Wenn die Äpfel sehr
saftig sind, zusätzlich 1 Päckchen
Vanillesoßenpulver (Menge für ½ l
Soße) auf den Boden streuen.

Für den Belag alle Zutaten kurz
dünsten (ohne zusätzliches
Wasser) auf den Teig geben. Mit
dem restlichen Teig Teigdeckel aus-
rollen und darüber decken.

Ca. 50 Min. backen, mit Zucker-
guss überziehen, mit Zimt und
gerösteten Mandelblättchen
bestreuen und mit Sahne servie-
ren.

Mohnkuchen mit Äpfeln

von Elisabeth Konz, Bietzen

Für den Boden:

200 g Mehl, 1 Ei, Zucker
1 Prise Salz, 40 ml Milch
¼ l Würfel frische Hefe
30 g Butter oder Margarine
1 kleines Ei, Fett für die Form

Für den Belag:

100 g Mohnsamen
4 Scheiben Zwieback
1 ½ EL Zucker, 1 EL Speisestärke
1 TL Zimtpulver, 1 Prise Salz
50 g Rosinen, 200 ml Milch
20 g Butter
2 Tropfen Rumaroma
1 großer säuerlicher Apfel
2 EL Aprikosenkonfitüre

Mehl in eine Schüssel sieben.
Zucker u. Salz darüberstreuen.
Milch leicht erwärmen und Hefe
darin glattrühren. Butter schmelzen
und lauwarm mit dem Ei zum
Mehl geben. Mit Knethaken des

Handrührgerätes zu einem Teig
verarbeiten. Kräftig durchkneten,
zu einer Kugel formen und
zugedeckt 30–40 Minuten gehen
lassen. Mohn und zerbröselten
Zwieback im Mixer zerkleinern,
in eine Schüssel geben. Zucker,
Speisestärke, Zimt, Salz und
Rosinen untermischen. Milch mit
Butter aufkochen. Mohnmischung
und Rumaroma einrühren und
unter Rühren eine Minute kochen.
Erkalten lassen. Backofen auf
180°C vorheizen. Form einfetten.
Teig ausrollen. Form auslegen
und Rand 2 cm hochziehen.
Mohnmasse darauf verteilen. Apfel
schälen, vierteln, entkernen und
die Viertel in Spalten schneiden,
dachziegelartig auf die Mohnmasse
legen. Den Kuchen zugedeckt noch
20 Min. gehen lassen.
Im Ofen (Umluft 160°C,
Gas Stufe 2) 30–35 Min. backen.

Russischer Apfelkuchen

von Maria Benning, Merzig

Zutaten:

½ Stange Zimt

250 g Butter

250 g Zucker

2 EL Kakao

4 Eier

100 g Haselnüsse

1 Päckchen Vanillezucker

1 EL Milch

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

500 g Äpfel

Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

Äpfel achteln und unter den Teig geben.

75 Min. bei 180°C backen.

.

Saftiger Apfelkuchen

von Gisela Hoffmann, Merzig

Für den Teig:

75 g Butter
75 g Zucker
1 Ei
2 gestrichene Teelöffel Backpulver
1 Prise Salz
200 g Mehl

Für den Belag:

Ca. 8 Äpfel
2 Eier
2 Esslöffel Zucker
Zimt und Sultaninen nach
Geschmack

Aus den Zutaten einen Mürbeteig bereiten, in Folie wickeln und 1 Stunde ruhen lassen. Danach in eine gefettete Springform drücken und einen 3 cm hohen Rand formen. Äpfel schälen und grob raspeln. Mit Zimt und Sultaninen mischen. Falls die Äpfel zu viel Saft gezogen haben, diesen abschütten. Sofort die Apfelmischung auf den Teig geben.

Eier trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen, Zucker zugeben und weiterschlagen, Eigelb hinzufügen und die Masse über die Äpfel gießen.

Sofort in dem bei 200° C vorgeheizten Backofen ca. 25–30 Min. backen.

Schwedischer Apfelkuchen

von Marc Brill, Bachem

Zutaten:

5 Eier
190 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
120 g Mehl
1 TL Backpulver
2 Blatt Gelatine
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
375 ml Milch
700 g Äpfel
3 EL Zitronensaft
400 ml Sahne
1 Päckchen Sahnesteif

Für den Biskuit 3 Eiweiße schaumig schlagen, 100 g Zucker und den Vanillezucker einrieseln lassen. Mehl und Backpulver mischen und unterheben. Springform mit 28 cm Durchmesser fetten, die Biskuitmasse darauf streichen und bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 25–30 Min. backen.

Auskühlen lassen. Die übrigen Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Zwischendurch die Gelatine einweichen. Das Puddingpulver, 40 g Zucker und etwas Milch verrühren und die Eigelbe unterziehen. Übrige Milch aufkochen, Puddingmischung einrühren. Danach wieder kurz zum Kochen bringen. Eischnee unterziehen, Gelatine ausdrücken, darin auflösen und kühl stellen.

Äpfel schälen, entkernen und reiben. Mit 3 EL Zitronensaft beträufeln, unter den Pudding heben. Die Masse auf den Biskuit streichen. Sahne mit Sahnesteif, 3 EL Zitronensaft und restlichem Zucker steif schlagen. Auf den Kuchen streichen und kühl stellen.

Eventuell mit Apfelspalten und Schokoraspeln garnieren.



2006
Apfelernte-Picknick
Apfelkuchen-Wettbewerb

Viezkuchen

von Alice Klein, Bietzen

250 g Mehl
100 g Zucker
1 Ei
1 TL Backpulver

Für den Belag:

$\frac{3}{4}$ l feinherber Viez
250 g Zucker
750 g Äpfel
2 Päckchen Vanillepuddingpulver
2 Becher Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
2 Päckchen Vanillezucker

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten und anschließend in einer Backform verteilen, Rand etwa halbhoch fertigen.

Zuerst den Viez in einen Kochtopf geben, anschließend Zucker einrühren, Äpfel schälen und vierteln, ebenfalls zum Viez dazugeben und zum Kochen bringen. Nachdem die Äpfel etwas eingekocht sind, 2 Päckchen Puddingpulver mit

10 EL Viez verrühren und einrühren, einmal kurz aufkochen lassen. Wenn man möchte, kann man die ganze Äpfelmasse anschließend auch mit einem Pürierstab zerkleinern. Äpfelmasse auf den vorbereiteten Mürbeteig einfüllen und bei ca. 175°C etwa 60–70 Min. backen. Anschließend Kuchen aus dem Backofen nehmen und über Nacht in der Springform ruhen lassen. Am anderen Tag den Kuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen. 2 Becher Sahne mit 2 Päckchen Vanillezucker und 2 Päckchen Sahnesteif steif schlagen und auf dem Kuchen verteilen. Mit einem Esslöffel Mulden in die Sahne drücken. Etwas Eierlikör auf den Mulden verteilen und zum Schluss mit Schokoraseln verzieren. Ggf. kleine Partyäpfel am Rand entlang verteilen. Statt Eierlikör, kann man auch gehobelte Mandeln streuen.

Weinapfelkuchen

von Magret Spangenberg, Merzig

Mürbeteig:

250 g Mehl
125 g Zucker
125 g Butter
1 Ei
½ Päckchen Backpulver

Äpfel würfeln und Zitrone darüber träufeln. Wein, Pudding und Zucker aufkochen. Alles mischen und auf den Teig geben. 1 Stunde bei 175°C backen und dann über Nacht in der Form erkalten lassen.

1 kg Äpfel
1 Zitrone
¾ l Weißwein
2 Päckchen Vanillzucker
250 g Zucker



2006
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:

Peter Altmeier, Parlamentarischer
Staatsekretär im Bundesministerium
des Innern "

Ulrike Biermann, Gewinnerin 2005

Marie-Elisabeth Denzer, Saarländischer
Rundfunk

Maria Gierten, Bäckerei Gierten"

Maximilian Kippenberger, Schüler

Walter Koenig, Herzkönig & Lara

Ralf Marx, Sparkasse Merzig-Wadern

Thomas Ripplinger, Obstgut Klosterberg

Klaus Tiator, Wochenspiegel Merzig

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 (DEKOBA GmbH) für die professionelle gestalterische Ausarbeitung,
Marianne und Arnold Lorreng für ihren großen persönlichen Einsatz bei der Vorbereitung und Durchführung des Apfelernte-Picknicks.

2006
Apfelernte-Picknick
Apfelkuchen-Wettbewerb

*Besuchen Sie das
6. Merziger Apfelernte-Picknick
am 14. September 2008*



2006
Apfelernte-Picknick
Apfelkuchen-Wettbewerb

Das Apfelernte-Picknick findet jährlich jeweils am 2. Sonntag im September zum Auftakt der Apfel-Selbstpflücke auf dem Obstgut Klosterberg statt. Es ist eine Initiative der CDU Merzig zur Förderung des Tourismus und wird in Zusammenarbeit mit dem Obstgut Klosterberg veranstaltet. Zahlreiche Besucher haben

Gelegenheit die reizvolle Picknickatmosphäre mit herrlichem Panoramablick ins Saartal zu genießen.

Ein attraktives Programm für Jung und Alt und ein kleiner aber feiner Herbstlicher Markt unterhalten die Gäste von 10–18 Uhr.



Kontakt:

Obstgut Klosterberg
Familie Ripplinger
Panoramaweg
Tel. (06861) 792846
Fax (06861) 4493
www.obstgut-klosterberg.de
info@obstgut-klosterberg.de

CDU Stadtverband Merzig
Bahnhofstraße 49
66663 Merzig
Tel. (06861) 2151
Fax (06861) 6929
info@cdu-merzig.de
www.cdu-merzig.de