

2005  
*Apfelernte-Picknick  
Apfelkuchen-Wettbewerb*

# Rezepte

der Wettbewerbskuchen

2005





**2005**  
**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.

---

<b>Apfelkuchen auf Hefeteig..... 3</b> <i>von Theresia Reinert, Bietzen</i>	<b>Apfeltorte..... 13</b> <i>von Rosemarie Spuller, Hausstadt</i>
<b>Apfelkuchen auf Hefeteig..... 4</b> <i>von Ulrike Bauer</i>	<b>Apfel-Wickel-Torte..... 14</b> <i>von Leonie Wachter, Besseringen</i>
<b>Apfelkuchen..... 5</b> <i>von Gisela Hoffmann, Merzig</i>	<b>Glasierter Apfelkuchen ..... 15</b> <i>von Sarah Mautes, Bietzen</i>
<b>Apfelsahne ..... 6</b> <i>von Gertrud Mautes, Merzig</i>	<b>Omas Apfelweinkuchen..... 16</b> <i>von Marlene Maurer-Freudenreich, Bietzen</i>
<b>Apfelsahnekuchen ..... 8</b> <i>von Alice Klein, Bietzen</i>	<b>Schneewolke auf Äpfeln..... 17</b> <i>von Agata Tluscik, Merzig</i>
<b>Apfel-Sahne-Torte..... 9</b> <i>von Ulrike Biermann, Merzig</i>	<b>Schneller Apfelkuchen..... 18</b> <i>von Annika Rohrmann, Bietzen</i>
<b>Apfel-Streuselkuchen ..... 10</b> <i>von Cazima Redzic, Merzig</i>	<b>Schwedischer Apfelkuchen. 19</b> <i>von Christel Koch, Nunkirchen</i>
<b>Apfeltaschen ..... 11</b> <i>von Elisabeth Federmeyer</i>	<b>Tiroler Apfelkuchen ..... 20</b> <i>von Lidia Jirmann, Merzig</i>
<b>Apfeltorte mit Marzipan ... 12</b> <i>von Herta Darimont, Hilbringen</i>	<b>Vollwertiger Apfelmichl ..... 21</b> <i>von Ingeborg Lorreng, Bietzen</i>

## *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 lauwarmen 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 auf Hefeteig*

*von Ulrike Bauer*

---

### *Hefeteig:*

500 g Mehl  
1/8 Liter Milch  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
125 g Butter  
Nach Geschmack etwas  
abgeriebene Zitronenschale

### *Für den Belag:*

1 – 1 ½ kg Äpfel

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die in lauwarmer Milch aufgelöste Hefe (15 Min. aufgehen lassen) in die Vertiefung geben. Die restlichen Zutaten an den Rand des Mehls geben und alles verrühren. Den Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft und an einem warmen Ort stehen lassen, bis er doppelt so hoch ist. Gut durchkneten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dicke Scheiben schneiden. Gleichmäßig auf den Kuchen legen.

Backzeit: 20 Minuten bei vorgeheiztem Backofen Strom 200-225°C



**2005**  
*Apfelernte-Picknick*  
*Apfelkuchen-Wettbewerb*

---

# Apfelkuchen

## 2. Preis

*von Gisela Hoffmann, Merzig*

---

### **Teig:**

75 g Butter,  
75 g Zucker,  
1 Ei,  
200 g Mehl,  
½ Teelöffel Backpulver,  
¼ Teelöffel Salz

### **Belag:**

8 säuerliche Äpfel,  
etwas Zitronensaft

### **Guß:**

150 g Butter,  
125 g Zucker,  
1 Ei,  
100 g Mehl,  
200 g Sahne

### **Zum Bestreuen:**

100 g Mandelplättchen,  
1 Eßlöffel Zucker

Für den Teig: Butter und Zucker mit dem Knethaken verrühren, Salz u. Ei dazu, zum Schluß Mehl und Backpulver unterkneten. Mit Folie abdecken u. im Kühlschrank 20 Min. ruhen lassen. Eine Springform mit Margarine gut einfetten, Teig ausrollen und so in die Form geben, dass ein kleiner Rand entsteht. Äpfel schälen, vierteln und mit Zitronensaft beträufeln. Dicht auf den Teig legen. Für den Guß: Butter, Zucker, und Ei schaumig rühren. Mehl untermischen. Sahne steif schlagen, unter die Masse heben. Alles über die Äpfel geben und zum Schluß den Zucker mit den Mandeln mischen und über den Guß verteilen. Im vorgeheizten Backofen, untere Schiene, bei 175°C ca. 1 Std. backen und auf dem Rost in der Form auskühlen lassen. Der Kuchen schmeckt am besten am gleichen Tag!

## *Apfelsahne*

*von Gertrud Mautes, Merzig*

---

### *Für den Teig:*

3 Eier  
3 Eßlöffel heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
80 g Mehl  
80 g Speisestärke  
1 gestrichener TL Backpulver  
1 Zitrone  
800 g gedünstete Äpfel  
4 rohe Äpfel

### *Für die Creme:*

3 Eigelb  
Saft einer ½ Zitrone,  
abgeriebene Schale von einer  
Zitrone,  
1 El Calvados  
3 El Milch,  
5 Blatt weiße Gelatine,  
¼ l süße Sahne  
Korinthen und Mandelblättchen  
zum Verzieren

Eier trennen, Eiweiß 5 Minuten ins Gefrierfach stellen, Eigelb mit heißem Wasser und 75 g Zucker schaumig schlagen, Eiweiß steif schlagen, dabei den restlichen Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf den Eischnee sieben und alles vorsichtig mischen. Den Boden einer Springform fetten und mit Mehl bestäuben. Teig einfüllen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200° etwa 35 Minuten backen. Erkalten lassen und einmal quer durchschneiden. Die untere Hälfte in die Springform legen.



**2005**  
*Apfelernte-Picknick*  
*Apfelkuchen-Wettbewerb*

---

---

Für die Creme Eigelbe, Milch, Calvados, Zitronensaft, Zucker und die abgeriebene Zitronenschale bis kurz vor dem Kochen unter rühren erhitzen. Die eingeweichte Gelatine einrühren. Lauwarm abkühlen lassen, dann die steifgeschlagene Sahne unterziehen. Ein Drittel der Creme auf den Biskuitboden streichen und mit den gedünsteten Äpfeln belegen. Das zweite Drittel der Creme draufgeben und mit dem zweiten Biskuitboden abdecken. Torte rundherum mit der restlichen Creme bestreichen. Geschälte und entkernte Äpfel in dünne Spalten schneiden. In wenig Zuckerwasser mit dem

Saft der Zitrone leicht dünsten. Apfelspalten schuppenförmig auf die Torte legen, die Korinthen darüberstreuen.  
Den Rand der Torte mit Mandelblättchen verzieren.

## *Apfelsahnekuchen*

*von Alice Klein, Bietzen*

---

200 g Mehl  
100 g Zucker  
100 – 125 g Butter oder Margarine  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Teelöffel backpulver  
1 Ei  
6 – 7 Äpfel geschält,  
(ganz gelassen und entkernt)  
750 g Sahne oder Milch  
100 g Zucker  
2 Päckchen Puddingpulver  
Vanillegeschmack  
eventuell Mandelblättchen

Aus Mehl, Zucker Butter, Vanillezucker, Ei und dem Backpulver einen Mürbeteig herstellen, den Teig ausrollen und in die vorbereitete 28er Springform legen (etwas Rand mit auskleiden). Die vorbereiteten Äpfel auf den Teig stellen.

Aus den restlichen Zutaten einen Vanillepudding kochen und diesen sofort noch heiß über die Äpfel gießen.

Zur Abwandlung kann man noch Mandelblättchen über den Pudding geben und bei 175°C Ober- u. Unterhitze ca. 60 min. backen. Heißluft 160 °C.

Nach dem Backen sollte man den Kuchen in der Form über Nacht kalt werden lassen.



**2005**  
*Apfelernte-Picknick*  
*Apfelkuchen-Wettbewerb*

---

## *Apfel-Sahne-Torte*

**1. Preis**

*von Ulrike Biermann, Merzig*

---

### *Für den Teig:*

250 g Mehl  
125 g Zucker  
1 Ei Größe M  
150 g Butter oder Margarine

### *Für den Belag:*

7-8 Äpfel (Boskoop oder Elstar)  
Saft einer Zitrone  
150 g Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
1 Ei Größe M  
abgeriebene Zitronenschale (Bio)  
100 g Mehl  
1/4 l Sahne  
100 g nicht zu fein gemahlene Mandeln  
1 EL Zucker

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig kneten und 30 Min. in Folie kühlen. 2/3 des Teigs auf dem Boden einer Springform

(Durchmesser 26 cm) ausrollen. Restlichen Teig 3 cm am Formenrand hochziehen. Äpfel schälen, vierteln Kerngehäuse entfernen und mit Zitrone beträufeln. Apfelviertel dicht nebeneinander kranzförmig in die Springform legen. Dann Butter oder Margarine, Zucker, Ei und eine Prise Zitronenschale schaumig rühren. Mehl zufügen und kurz unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unter den Teig heben. Die Masse auf die Äpfel geben und gleichmäßig verteilen. Mit Zucker und Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft, Ober- und Unterhitze ca. 200°C, Gas Stufe 2-3 etwa 55-65 Min. backen.

Erst nach dem Erkalten aus der Form nehmen.

## *Apfel-Streuselkuchen*

*von Cazima Redzic, Merzig*

---

### *Für den Teig:*

200 g Butter  
200 g Mehl  
2 Eier  
1 Päckchen Vanillinzucker  
1 Päckchen Backpulver  
2 Eßlöffel Schmand  
400 g Mehl

### *Für den Belag:*

1 kg Äpfel  
2 Teelöffel Zimt  
50 g Zucker

Zutaten bis auf das Mehl vermengen. Das Mehl nach und nach dazugeben. Anschließend 1/3 des Teigs zur Seite legen. Kuchenform (Durchschnitt 28 cm) mit Butter einfetten und die restlichen 2/3 des Teigs in der Kuchenform verteilen.

Für den Belag die Äpfel schälen und reiben. 2 Teelöffel Zimt dazugeben. Mit Zucker bestreuen und vermischen. Die Masse auf den bereits in der Kuchenform verteilten Teig geben.

Dem zurückbehaltenen Teig solange Mehl dazugeben, bis sich Klümpchen bilden und das ganze über die Äpfel in Kuchenform zerstreuen.

40 Min. auf 200 Grad backen. Aus dem Backofen nehmen und direkt mit Zucker bestreuen.



2005  
*Apfelernte-Picknick*  
*Apfelkuchen-Wettbewerb*

---

## *Apfeltaschen*

*von Elisabeth Federmeyer*

---

### *Für den Teig:*

500 g Pellkartoffel

500 g Butter

500 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

3 Päckchen Vanillezucker

200 g Zucker

2 Eigelb

6 dicke Äpfel

Pellkartoffel abkochen und heiß durchdrehen, Butter, Mehl, Backpulver dazugeben und durchkneten. 3 Stunden ruhen lassen, Teig ausrollen, Taschen schneiden, mit  $\frac{1}{4}$  Apfel und etwas Zucker füllen, mit Eigelb bestreichen. Bei 200° 20 – 30 Minuten backen.

## *Apfeltorte mit Marzipan*

*von Herta Darimont, Hilbringen*

---

### *Für den Teig:*

200 g Mehl  
1 Teelöffel Backpulver  
1 Ei  
75 g Zucker  
100 g Butter oder Margarine

### *Für den Belag:*

750 g Äpfel  
50 g Rosinen

### *Für den Guß*

¼ l Milch  
½ Päckchen Vanillepuddingpulver  
100 g Zucker  
1 Eßlöffel Butter  
100 g Rohmarzipanmasse  
3 Eier

Mehl u. Backpulver sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Ei u. Zucker hinein geben. Butter in Stücke darauf geben, zu glattem Teig kneten. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. 2/3 des Teigs auf dem Springformboden

ausrollen, einstechen. Bei mittlerer Hitze 10 Min. vorbacken. Etwas erkalten lassen. Restlichen Teig zu einer Rolle formen, als Rand ca. 4 cm hoch drücken. Äpfel schälen, vierteln, entkernen u. in Scheiben schneiden mit in heißem Wasser eingeweichten Rosinen vermischen u. auf den Boden schichten. In einem Topf Milch, Vanillepuddingpulver, Zucker u. Butter verquirlen. Rohmarzipanmasse fein hacken u. dazugeben. Bei schwacher Hitze unter Rühren aufkochen, leicht kochen lassen. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen, Eier darunter rühren. Masse über die Äpfel streichen. In die vorgeheizte Backröhre schieben und 45-55 Min. backen. Herausnehmen, Springformrand entfernen u. abkühlen lassen. Dazu schmeckt Schlagsahne mit Vanillezucker.

## *Apfeltorte*

*von Rosemarie Spuller, Beckingen-Hausstadt*

---

### *Für den Boden:*

3 Eier  
3 mal eine halbe Eierschale süßer  
Viez (Merziger)  
90 g Zucker  
120 g Mehl  
1 Teelöffel Backpulver

### *Für die Creme:*

400 g Schlagsahne  
500 g Magerjoghurt  
2 Becher Quark 40%  
100 g Zucker für die Masse  
100 g Zucker für die Äpfel  
1½ Päckchen gemahlene Gelatine  
1 kg Äpfel geschält u. geschnitten  
süßer Viez (Merziger)

Für den Boden Eier trennen,  
Eiweiß mit süßem Viez zu Schnee  
schlagen, Eigelb hinzufügen und  
rühren. 90 g Zucker hinzugeben  
und zusammen schaumig schla-  
gen. Mehl mit Backpulver sieben,  
über die Masse mit dem Sieb

verteilen und unterheben. In eine  
Springform füllen und bei 160°C  
40 Minuten backen.

Für die Creme klein geschnit-  
tene Äpfel mit Zucker u. ½ Tasse  
süßem Viez gar kochen, erkalten  
lassen. Die Hälfte der Äpfel mit  
dem Pürierstab zu Mus schlagen.  
Sahne schlagen, Joghurt hinzuge-  
ben u. nochmals schlagen. Quark  
u. 100 g Zucker hinzufügen, noch  
einmal schlagen. Apfelmus unter  
die Masse heben u. Gelatine mit  
süßem Viez auflösen, unter die  
Masse mischen. Tortenboden mit  
5 Eßlöffel der Masse bestreichen.  
Die geschnitten Äpfel darauf ver-  
teilen. Die Masse 20 Minuten stok-  
ken lassen, einen Tortenreif um  
den Kuchen legen. Die restliche  
Masse über den Kuchen verteilen  
und über Nacht im Kühlschrank  
stehen lassen. Mit karamelisierten  
Mandeln verzieren.

## *Apfel-Wickel-Torte*

*von Leonie Wachter, Besseringen*

---

### *Für den Teig*

8 Eier Größe M  
4 Eigelb Größe M  
200 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
125 g Mehl und 125 g Speisestärke  
1 Teelöffel Backpulver

### *Für die Füllung und Verzierung*

14 Blatt Gelatine  
½ l Apfelsaft  
½ l herber Viez (Merziger)  
1 l Schlagsahne  
4 Eßlöffel Zucker  
¼ l Apfelsaft  
2 Äpfel zum Beispiel Gala Royal  
Saft von 1 Zitrone  
Gehackte Pistazienkerne  
Zitronenmelisse

Eier trennen. Eiweiße mit 2 EL Wasser steif schlagen. 150 g Zucker mit Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelbe nach u. nach unterschlagen. Mehl, Speisestärke u. Backpulver unterheben. Zwei mit Backpapier

ausgelegte Bleche mit der Masse bestreichen u. bei 180°C 15 Min. backen. Auf feuchtem gezuckerten Tuch auskühlen. Apfelsaft u. Viez mit Gelatine verrühren u. 40 Min. kühl stellen. 800 g Sahne u. 4 EL Zucker steif schlagen, unterheben, kühl stellen. Creme auf Biskuitplatten streichen, 20 Min. ziehen lassen. In 7 cm breite Streifen längsschneiden. Einen Streifen zur Schnecke drehen u. mit der Schnittfläche nach unten auf Tortenplatte stellen. Übrige Streifen nacheinander darum wickeln. Um die Torte einen Tortenring legen. 3 Std. kalt stellen. Äpfel in dünne Spalten schneiden. Zitronensaft, 2-3 EL Zucker und ¼ l Apfelsaft aufkochen und die Apfelspalten 2-3 Minuten dünsten und auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen. Restliche Sahne steif schlagen, übrigen Zucker einrühren. Torte aus Ring lösen, mit Sahne einstreichen. Mit Apfelspalten belegen. Mit Pistazien und Zitronenmelisse dekorieren. Kühl stellen.

## *Glasierter Apfelkuchen*

*von Sarah Mautes, Bietzen*

---

200 g Butter oder Margarine  
175 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
einige Tropfen Butter-Vanille-Aroma,  
abgeriebene Schale einer  
unbehandelten Zitrone  
4 Eier  
250 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver  
100 g gemahlene Mandeln  
200 g Marzipan Rohmasse  
Backpapier, Fett für die Form.  
Für den Belag:  
900 g säuerliche Äpfel  
1 Glas Apfelkonfitüre

Fett schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker, Aroma, Zitronenschale und Eier dazugeben. Mehl mit Backpulver und Mandeln mischen und zusammen mit dem zerdrückten Marzipan unterrühren. Rührteig in eine mit Backpapier ausgelegte, am Rand gefettete Springform (26 cm) streichen. Äpfel waschen, schälen, vierteln u. das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in dünne Spalten schneiden und den Teig kranzförmig belegen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°/Gasherd: Stufe 2) 40–50 Min. backen. Konfitüre in einem Topf geben, kurz erwärmen, durch ein Sieb streichen und die noch warmen Äpfel damit glasieren. Torte 10 Min. ruhen lassen, dann vorsichtig den Springformenrand lösen. Torte auf Kuchengitter auskühlen lassen. Dazu Schlagsahne reichen.

## *Omas Apfelweinkuchen*

*von Marlene Maurer-Freudenreich, Bietzen*

---

### *Für den Boden:*

125 g Margarine  
125 g Zucker  
1 Ei  
250 g Mehl  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Päckchen Backpulver

Den Teig für den Boden kneten und in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) drücken. Dabei den Rand hochziehen. Die Äpfel schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und auf dem Boden verteilen.

### *Für den Belag:*

850 g Äpfel  
2 Päckchen Vanillepuddingpulver  
750 ml Apfelwein  
250 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
400 ml Schlagsahne  
Etwas Kakao

Puddingpulver, Apfelwein, Zucker und Vanillinzucker nach Anweisung aufkochen, die heiße Masse über die Äpfel gießen. Im Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft 150 Grad) zirka 90 Minuten backen und mindestens ½ Tag erkalten lassen. Dann erst aus der Form nehmen.

Sahne steif schlagen und auf dem Kuchen verteilen, etwas Kakao darüber streuen.

## *Schneewolke auf Äpfeln*

**3. Preis**

*von Agata Tluscik, Merzig*

---

### *Für den Teig:*

250 g Mehl  
250 g Butter  
250 g Zucker  
2 Teelöffel Backpulver  
4 Eier  
1 Päckchen Vanillinzucker

### *Für den Belag:*

1 kg Äpfel  
50 g Puderzucker

### *Für die Baisermasse:*

6 Eiweiß  
300 g Zucker  
Prise Salz

Weiche butter plus Zucker cremig rühren und ein Ei nach dem anderen begeben. Mehl, Backpulver und Vanillinzucker dazugeben und glattrühren. Teig auf einem gefetteten Blech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C backen bis der Kuchen hell braun ist. Äpfel schälen, klein schneiden und mit Puderzucker verrühren. Die so vorbereiteten Äpfel auf den gebakenen Teig streichen und weitere 10 bis 15 Minuten backen. Eiweiß mit Salz schlagen und den Zucker zugeben bis der Eischnee dick und steif ist. Die Baisermasse auf dem Kuchen verteilen und weiterbacken, bis auch der Baiser hell braun gebacken ist. Mit Puderzucker und Zimt bestreuen.

## *Schneller Apfelkuchen*

*von Annika Rohrmann, Bietzen*

---

### *Für 12 Stücke*

250 g Blätterteig  
(gekühlter Frischteig)  
Fett für die Form  
2 – 3 reife Äpfel (400 g)  
Saft einer ½ Zitrone  
2 El Aprikosenkonfitüre

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den aufgetauten Blätterteig etwas ausrollen. Eine Springform von 24 cm Durchmesser einfetten mit dem Blätterteig auslegen und einen 3 cm hohen Rand hochziehen.

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Scheiben hobeln. Sofort mit dem Zitronensaft betreufeln und gleichmäßig auf den Teig verteilen. Den Kuchen auf der mittleren Schiene des Backofens bei 175°C ca. 25 Min. backen. Die Aprikosenkonfitüre erhitzen und den noch warmen Kuchen damit bestreichen.

Anstelle der Aprikosenkonfitüre kann man den Apfelkuchen auch mit einer Mischung aus Zucker und Zimt bestreichen.

## *Schwedischer Apfelkuchen*

*von Christel Koch, Nunkirchen*

---

*Für 8 Portionen*  
*(Pie-Form, 28 cm Durchmesser)*

60 g Rosinen  
3 Eßlöffel Rum  
1 kg säuerliche Äpfel  
2 Eßlöffel Zitronensaft  
2 Eier  
120 g Sanella  
60 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
100 g gemahlene Mandeln  
½ TL gemahlener Zimt  
1 Päckchen geriebene  
Zitronenschale

Die Rosinen im Rum einlegen  
(alternativ: Apfelsaft). Äpfel schä-  
len, vierteln, das Kerngehäuse her-  
ausschneiden, in Spalten schneiden  
und mit Zitronensaft beträufeln.

Die Eier trennen, Sanella, Zucker  
und Vanillezucker mit den Quirlen  
des Handrührers cremig schlagen.

Eigelb, Mandeln, Zitronenschale  
und Zimt zufügen und gut mit-  
einander verrühren. Eiweiß steif  
schlagen und unter die Masse  
ziehen.

Die Apfelspalten ziegelförmig  
in einer gefetteten, feuerfe-  
sten Auflaufform verteilen. Die  
Rosinen über die Äpfel geben und  
die Mandelmasse darüber verstre-  
ichen. Im vorgeheizten Backofen  
auf der zweiten Einschubleiste  
von unten bei 200°C (Gas: Stufe  
3 Umluft: 180°C) ca. 20 Minuten  
backen.

Der Apfelkuchen kann warm oder  
kalt gegessen werden – eignet sich  
auch als Nachtisch mit Vanilleeis  
oder Vanillesoße.

## *Tiroler Apfelkuchen*

*von Lidia Jirmann, Merzig*

---

300 g Tiefkühl-Blätterteig  
1 kg säuerliche Äpfel  
Zitronensaft  
150 g Zucker  
40 g grob gehackte Sultaninen  
40 g gehackte Mandeln  
Messerspitze Zimt  
2 Eier  
125 ml Milch

Blätterteig auftauen und auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf geben.

Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, in Spaten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Äpfel, 100 g Zucker, Sultaninen, gehackte Mandeln und Zimt vermischen und auf den Teig verteilen.

Eier, Milch und 50 g Zucker verrühren und auf die Apfelmasse geben.

Ca. 40 Min. bei 220°C backen, mit Zucker und Zimt bestreuen.

## *Vollwertiger Apfelmichl*

*von Ingeborg Lorreng, Bietzen*

---

400 g Zucker  
6 Eier  
200 g Butter oder Margarine  
2 Messerspitze Vanille  
1 Teelöffel Zimt  
1 MSp Gewürznelke gemahlen  
150–200 ml Apfelsaft  
500 g ungeschälte gemahlene  
Haselnüsse  
500 g fein gemahlenes  
Dinkelvollkornmehl  
2 Päckchen Weinsteinbackpulver  
1 kg Äpfel (Elstar)  
Etwas Zitronensaft

Eier trennen, Eiweiß kühl stellen, Eigelb mit Zucker u. Butter schaumig schlagen. Vanille, Zimt, Gewürznelke u. Apfelsaft unter weiterem Rühren hinzufügen. Mehl mit Haselnüssen und Backpulver mischen, unterrühren, bis alles gut vermischt ist. Sollte der Teig zu fest werden,

etwas Apfelsaft zugeben. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, vorsichtig unterheben. Äpfel im ganzen schälen, Kerngehäuse entfernen, in dünne Ringe schneiden. Mit Zitrone beträufeln. Ein rechteckiges, hohes Kuchenblech mit Backpapier auslegen (inkl. Rand, dabei die Ecken einfallen) oder einfetten. Ein Drittel des Teigs auf das Blech geben u. glatt streichen, die Hälfte der Apfelringe darauf verteilen. (Lücken mit Bruchstückchen auffüllen) Ein weiteres Drittel des Teigs auf die Apfelringe geben, glatt streichen und die zweite Hälfte der Apfelringe darauf verteilen. Restlichen Teig über die Apfelringe gleichmäßig verteilen. Den Kuchen bei 180° (Gas Stufe 3) auf der zweiten Schiebeleiste von unten 50–60 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



**2005**  
*Apfelernte-Picknick*  
*Apfelkuchen-Wettbewerb*

---

## *Herzlichen Dank!*

---

Unser herzliches Dankschön gilt allen fleißigen Bäckerinnen und Bäckern, die die Jury mit ihren köstlichen Wettbewerbsskuchen 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:

**Petra Eckert**, Vorsitzende des Förderkreises "Gärten ohne Grenzen"  
**Birgit Grauvogel**, Tourismuszentrale Saar  
**Oberstleutnant Oliver Hauss**, Kaserne auf der Ell  
**Henning Leidinger** alias "Clown Lolek"  
**Kurt Petri**, Touristinfo Merzig  
**Thomas Ripplinger**, Obstgut Klosterberg  
**Margit Stark**, Saarbrücker Zeitung  
**Hannes Tinnes**, Bäckerei Tinnes  
**Alexander Wahls**, Schüler aus 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.

2005  
*Apfelernte-Picknick*  
*Apfelkuchen-Wettbewerb*

---

*Besuchen Sie das  
5. Merziger Apfelernte-Picknick  
am 16. September 2007*

---



2005

# 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](http://www.obstgut-klosterberg.de)  
[info@obstgut-klosterberg.de](mailto:info@obstgut-klosterberg.de)

CDU Stadtverband Merzig  
Bahnhofstraße 49  
66663 Merzig  
Tel. (06861) 2151  
Fax (06861) 6929  
[info@cdu-merzig.de](mailto:info@cdu-merzig.de)  
[www.cdu-merzig.de](http://www.cdu-merzig.de)