

Inhalt

 5 Apfeltarte aus der Normandie

 6 Apfeltee

 8 Eierlikör-Apfel-Torte

 11 Gewürz-Apfel-Limonade

 12 Granny-Smith-Apfelkuchen

 15 Apfel-Rosmarin-Gelee

 17 Apfel-Amarettini-Schichtspeise

 18 Herzhafter Apfelkuchen

 21 Apfelkuchen mit Ingwer und Marzipan

 22 Crêpes mit Äpfeln in Salzkaramell

 25 Apfelchutney

 26 Kartoffel-Apfel-Sellerie-Crumble

 28 Apfelstrudel

 31 Apfelkuchen mit Frischkäsefüllung

 32 Brown Betty



Apfelkuchen aus Schweden



Tarte Tatin – Apfelkuchen verkehrt



Bratapfel



Zimt-Apfel-Eis



Apfeltarte



Pikante Apfelsuppe mit Speck und Majoran



Apfelkonfitüre mit Walnüssen



Apfel-Heidelbeer-Pfannkuchen



Brombeer-Apfel-Crumbles



Karamelläpfel



Schichtdessert mit Apfelpüree, Joghurt und Karamell



Vollkorn-Apfelkuchen mit Pistazien



Apfel-Tomaten-Chutney



Apfelkühle mit Salbei



Apfeltörtchen



Apfeltarte aus der Normandie

(Für 1 Tarteform, 26 cm Durchmesser)

Für den Boden: 1 Für den Teig: 250 g Mehl, Type 550/
50 g Zucker/1 Prise Salz/1 Ei/150 g kalte Butter

Für den Belag: 3–4 säuerliche Äpfel/½ Zitrone, Saft/2 Eier/
1 Eigelb/1 TL Zimtpulver/½ Vanilleschote, Mark/175 ml Sahne/
50 g Crème fraîche/4 EL Apfelgelee/10 ml Calvados

❶ Für den Mürbeteigboden Mehl mit Zucker und Salz auf die Arbeitsfläche häufeln, eine Mulde eindrücken, das Ei hineinschlagen und die Butter in kleinen Stücken am Rand verteilen. Alles mit einem kalten Messer durchhacken, dann zu einem glatten Teig verkneten. Falls nötig, noch ein wenig kaltes Wasser oder Mehl hinzugeben. In Folie gewickelt im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen. Die Tarteform ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Den Teig dünn ausrollen und die Form damit auskleiden. Nochmals ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 175°C vorheizen. ❷ Für den Belag die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln. ❸ Die Eier und das Eigelb mit dem Zimt, Vanillemark, Sahne und Crème fraîche gründlich verquirlen. Die Apfelspalten auf dem Kuchenboden verteilen und den Guss darüber geben. Im Ofen ca. 40 Minuten backen. Anschließend auf Umluft umstellen und 10–15 Minuten fertig backen. ❹ Für den Guss das Apfelgelee erwärmen, den Calvados einrühren und den noch heißen Kuchen damit bestreichen. Auskühlen lassen und servieren. Eventuell die Tarte im Ofen zum Ende der Garzeit mit Backpapier abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird.





Apfelchutney

(Für 4 Gläser, à ca. 350 ml)

4 Schalotten/1 kg Äpfel/1 rote Chilischote/150 ml Weinessig/
1 Lorbeerblatt/½ Zimtstange/70 g Sultaninen/1 EL fein
gehackter Ingwer/1 EL Senfkörner/150 g brauner Zucker

- 1 Die Schalotten abziehen und klein würfeln. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Die Chilischote waschen, halbieren, entkernen und fein hacken.
- 2 Alle Zutaten zusammen mit 200 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen. Etwa 35 Minuten leise köcheln lassen, so dass die Äpfel beginnen zu zerfallen, aber noch leicht stückig bleiben.
- 3 Das fertige Chutney abschmecken und in vorbereitete Gläser füllen. Fest verschließen und auskühlen lassen.



VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Für die Schwabenverlag AG ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten

© 2015 Jan Thorbecke Verlag der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken und Bumiller, Stuttgart,
Saskia Bannasch

Umschlagabbildung: © Stockfood;
Castilho, Rua

Fotos im Innenteil: Stockfood

Druck: Himmer AG, Augsburg

Hergestellt in Deutschland
ISBN 978-3-7995-0668-7

Bildnachweis:

Alle Bilder: © Stockfood und die folgenden
Urheber: S. 5: Jean-Christophe Riou, S. 6:
Eising Studio – Food Photo & Video; S. 8:
Claudia Timmann, S. 11: Karl Newedel, S. 12:
Grasshouse Images, S. 15: F. Strauss, S. 17
Eva Hilden Smith; S. 18: Hannah Kompanik;
S. 21: Boguslaw Bialy, S. 22: Graefe und
Unzer Verlag/Wolfgang Schardt; S. 25: Great
Stock!, S. 26: Ulrike Holsten, S. 28: Birgit
Twellmann, S. 31: Garrick Peterson, S. 32:
Stacy Ventura, S. 35: Winfried Heinze; S. 36:
Bernhard Winkelmann, S. 39: Harry Bischof,
S. 40: Karl Newedel, S. 42: Castilho, Rua,
S. 45: Armin Zogbaum, S. 46: Caspar Carlott,
S. 48: Ariane Bille, S. 51: Dave King, S. 52:
Kristiy Begg, S. 54: Artfeeder, S. 57: Ina
Peters, S. 58: Chris Meier, S. 61: Teubner
Foodfoto GmbH, S. 63: Great Stock!

