

Resümee Apfelfest am 11.10.2025 von 14:00 bis 18:00 Uhr



Schön das so viele da waren.



Die Stimmung war gut.



Hier wurde Druck aufgebaut.



**Das Erzeugnis aus
heimischen Apfelsorten.**



**Fast 2000 kg Äpfel werden
der Verwertung zugeführt.**

**Ein großer Dank an alle, die dieses
Event möglich gemacht haben.
Danke auch an die
Ruppisch-Golser, dass ihr so
zahlreich erschienen seid.**

Versunkener Apfelkuchen

Rezept / Zutaten / Zubereitung

Versunkener Apfelkuchen



Zutaten für eine Springform rund 26cm:

125 gr.	Butter
150 gr.	Zucker
3	Eier
2 P.	Vanillezucker
200 gr.	Mehl
2 gestr. Teelöffel	Backpulver

Äpfel nach Bedarf (am besten Boskop)

Zubereitung:

- Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten und in eine gefettete, oder mit Backfolie ausgelegte Springform geben.
- Äpfel vierteln, schälen, Gehäuse entfernen, wie im Bild einschneiden und in den Teig mit der eingeschnittenen Seite nach oben eindrücken.
- Herd auf 175° vorheizen
- Kuchen ca. 30 min backen (auf Bräunungsgrad achten, Zeit ist geschätzt !!)
- Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen

FERTIG

Apfel-Streuselkuchen vom Blech

Rezept / Zutaten / Zubereitung

Apfel-Streuselkuchen vom Blech - ein echter Klassiker!

Für den Teig zunächst die Hefe mit der Milch und etwas Zucker anrühren und kurz stehen lassen. Inzwischen das Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Zucker vermischen. Dann die Hefemilch hinzugeben, mit einer Gabel an der Oberfläche kurz kreisförmig durchziehen und etwa 15 min stehen lassen.

Dann die Butter und das Salz zugeben und mit dem Knethaken zu einem glatten Hefeteig verarbeiten. An einem warmen Ort oder im warmen Wasserbad etwa 45 min gehen lassen.

Inzwischen die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dicke Spalten schneiden. Evtl. mit etwas Zitronensaft beträufeln. Ein gefettetes Blech mit dem Teig auslegen und die Apfelspalten schuppenartig darauf legen.

Den Teig nochmals gehen lassen, während man die Streusel zubereitet. Dazu Mehl und Zucker und nach Geschmack Zimt in einer Schüssel mischen, die Butter in Stücken dazugeben und mit dem Knethaken langsam zu Streuseln verkneten. Die Streusel auf den Äpfeln verteilen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 30 min backen.

Tipp:

- Schmeckt auch mit braunem Rohrzucker super lecker!
- Wer den Teig weniger „hefig“ mag, nimmt besser Trockenhefe und bereitet den Teig ohne Vorteig zu.

Für den Teig:

- 400 g Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 200 ml Milch, lauwarm
- 50 g Zucker
- 100 g Butter, zerlassen
- ½ TL Salz

Für den Belag:

- 1 ½ kg Apfel

Für die Streusel:

- 300 g Mehl
- 150 g Zucker
- 200 g Butter
- Zimt, nach Belieben



Arbeitszeit ca. 30 Minuten / Ruhezeit ca. 1 Stunde / Koch-/Backzeit ca. 30 Minuten
Gesamtzeit ca. 2 Stunden / Schwierigkeitsgrad simpel

Apfelkuchen Wilma

Rezept / Zutaten / Zubereitung

Apfelkuchen Wilma

Zutaten für den Mürbeteig:

250 g Mehl
125 g Zucker
125 g weiche Butter
1 Ei
1/2 Pck. Backpulver
1 Vanillezucker



Füllung:

Ca 7 Äpfel (Boskop)
750 ml Sahne
75 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Vanille Puddingpulver
Springform 26 cm

Mehl, Zucker, weiche Butter, Ei, Backpulver und 1 Pck. Vanillezucker zu einem Teig verrühren. Den Teig in der Springform verteilen, am Rand ca. 5-6 cm hochziehen. Den Teig kurz kühl stellen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen und in der Mitte das Kerngehäuse ausstechen. Die Sahne mit Zucker, Vanillezucker und Puddingpulver aufkochen. Die geschälten Äpfel auf dem Teig in der Springform dicht an dicht auf den Boden setzen. Die Pudding-Sahne über die Äpfel gießen. Alternativ kann man die Äpfel auch klein schneiden und dann die Pudding-Sahne Masse übergießen (so mache ich es auch manchmal).

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 170°C ca. 60-70 Minuten backen.

Der Kuchen muss erst auskühlen, bevor er angeschnitten werden darf, da sonst die Pudding-Sahne ausläuft.

Dazu reicht man geschlagene Sahne mit Zimt.

Einfacher Apfelkuchen mit einem Gittermuster

Apfelkuchen gehört mit zu den beliebtesten Obstkuchen. Dieser einfache und recht schnell gebackene Apfelkuchen passt auf jede Kaffeetafel oder auch zu einem Kindergeburtstag. Er ist immer etwas Besonderes und wird gerne gegessen. Mit der detaillierten Anleitung ist er auch kein Problem für Anfänger.

Vorbereitungszeit 20 Min. / Zubereitungszeit 50 Min.

Backzeit 30 Min. / Gesamtzeit 1 Std. 40 Min.

Blechkuchen - 24 Stücke - pro Stück 143 kcal

Zutaten

- 125 g Butter alternativ Margarine
- 250 ml Vollmilch 3,5%
- 500 g Mehl Typ 405
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Päckchen Trockenhefe alternativ 1 Würfel frische Hefe
- 2 Stück Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Glas Apfelmus 720 Milliliter
- 1 Stück Eigelb alternativ etwas Milch zum Bestreichen
- 30 g Hagelzucker

Zubereitung

1. Die Butter oder Margarine und die Milch handwarm erwärmen und mit den Eiern in eine große Rührschüssel geben.
2. Nun Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Salz zugeben und zum Schluss die Trockenhefe.
3. Alles mit den Knethaken des Mixers zu einem glatten Teig verkneten.
4. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort für mindestens eine Stunde gehen lassen.
5. Ein Backblech gut einfetten oder mit Backpapier auslegen.
6. Den aufgegangenen Teig auf das Backblech legen und eine kleine Kugel (ca. Größe einer Grapefruit) für das Gitter abnehmen.
7. Den Teig mit leicht bemehlten Händen gleichmäßig dem Backblech verteilen.
8. Nun das Apfelmus auf den Teig geben und verstreichen.
9. Den restlichen Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals mit etwas Mehl gut durchkneten, so dass er nicht mehr klebt.
10. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und entweder mit einem Rädchen oder einem scharfen Messer in schmale Streifen schneiden.
11. Die Streifen im Gittermuster auf den Kuchen legen.
12. Das Gitter mit Eigelb oder etwas Milch bestreichen und den Hagelzucker darauf verteilen.
13. Backofen auf 50 Grad vorheizen und den Kuchen nochmals für 15 Minuten im Ofen gehen lassen.
14. Den Backofen auf 200 Grad hochschalten und den Kuchen für ca. 25 Minuten backen lassen.
15. Kuchen auskühlen lassen und servieren.

Apfeltorte mit Wein oder Apfelsaft

Rezept / Zutaten / Zubereitung

Originalrezept von unseren Vorfahren:

Apfeltorte mit Wein od. Apfelsaft

Teig: 250 g Mehl, 100g Butter, 1 Ei, 100 g Zucker, 1 knappen Teel.
Backpulver.
Den Teig in eine gefettete, mit Semmelbrösel ausgestreute Springform
füllen, einen hohen Rand andrücken.

Belag: 2 Pfund Äpfel, schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden,
auf den Tortenboden legen 2 P. Vanillepudding, $\frac{3}{4}$ l. Kellergeist
od. Apfelsaft, 250 g Zucker, Vanillezucker.
Aus diesen Zutaten einen Pudding, wie auf dem Päckchen angegeben
kochen, über die Äpfel geben.
Backzeit $\frac{3}{4}$ Std. bei 175° u. $\frac{1}{2}$ Std. bei 150° unter Schiene.
Nach dem Erkalten. $\frac{1}{2}$ l. Sahne steif schlagen, Torte damit
bestreichen, mit etwas Eierlikör beträufeln.

Digitalisierung im Jahr 2025:

Apfeltorte mit Wein od. Apfelsaft

Teig:
250 g Mehl, 100 g Butter, 1 Ei, 100 g Zucker, 1 knapper Teelöffel Backpulver
Den Teig in eine gefettete, mit Semmelbrösel ausgestreute Springform füllen, einen
hohen Rand andrücken.

Belag:
2 Pfund Äpfel, schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden,
auf den Tortenboden legen.
2 P. Vanillepudding, $\frac{3}{4}$ l. Kellergeist od. Apfelsaft, 250 g Zucker, Vanillezucker
Aus diesen Zutaten einen Pudding, wie auf dem Päckchen angegeben kochen, über die
Äpfel geben.

Backzeit:
 $\frac{3}{4}$ Std. bei 175° u. $\frac{1}{2}$ Std. bei 150° unter Schiene

Nach dem Erkalten:
 $\frac{1}{2}$ Liter Sahne steif schlagen, Torte damit bestreichen, mit etwas Eierlikör beträufeln.



1. Ruppisch-Golser Apfelfest - 11.10.2025

Apfel-Streusel Kuchen mit Zimt

Rezept / Zutaten / Zubereitung

Apfel-Streusel Kuchen mit Zimt

auf tiefem Backblech

Rührteig:

- 250 g weiche Butter oder Margarine
- 175 g Zucker
- 5 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 120 g Hirseflocken

Rührteig herstellen und auf dem gefetteten Backblech verteilen.

Belag:

- 1 1/2 kg - 2 kg Äpfel schälen, entkernen und würfeln (mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden)
- die Äpfel mit etwas Zimt bestreuen
- gewürfelte Äpfel auf dem Blech verteilen

Aktuell nehme ich Äpfel aus eigenem Anbau. Sorten wie Elstar, Boskop, Jona-Gold oder Cox Orange können jedoch auch verwendet werden.

Streusel:

- 250 g Butter
- 175 g Zucker
- 350 g Mehl
- 100 g gehackte Mandeln oder Pistazien
- Zimt nach Belieben

Mehl, Zucker und Zimt in einer Schüssel mischen. Butter in kleinen Stücken dazu geben und mit den Knethaken zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf den Äpfeln verteilen und bei 175 °C Heißluft/Umluft 25-30 min backen.

Tipps:

- Schmeckt auch mit braunem Zucker sehr gut.
- 1 Klecks Sahne darf auch nicht fehlen.
- Ich backe den Kuchen immer 1-2 Tage vorher, dann zieht er gut durch und schmeckt noch besser.

Der Kuchen kann auch mit anderen Obstsorten gebacken werden, z. B. Sauerkirschen, Johannisbeeren, Pfirsiche, usw.

Guten Appetit!

Apfelkuchen mit Schlagsahne

Rezept / Zutaten / Zubereitung

Apfelkuchen mit Schlagsahne

Teig

250 g Mehl

250 g Zucker

4 Eier

½ Päckchen Backpulver

Miteinander verrühren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Apfelstückchen auf den Teig geben.

Streusel

250 g weiche Butter

300 g Mehl

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Miteinander vermengen und über den Teig mit den Apfelstückchen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad Umluft ca. 45 Minuten backen.

Im Anschluss, auf den noch warmen Kuchen, 200 g flüssige Schlagsahne verteilen und dann auskühlen lassen.