

Apfel-Nuss-Kranz

- 250 g Butter
- 180 g Zucker
- 5 Eier
- Vanillezucker
- 2 Äpfel
- 100 g Schokolade
- 120 g Nüsse
- 250 g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver

Zubereitung

- Butter, Zucker, Dotter und Vanillezucker schaumig rühren.
- Grob geriebene Äpfel, geriebene Schokolade und gehackte Nüsse untermengen.
- Zum Schluss das mit Backpulver vermischte Mehl abwechselnd mit dem steif geschlagenen Schnee unterheben.
- In eine befettete und bemehlte Kranzform geben.
- 1 Stunde bei 190 Grad backen.

Süßes Apfelbrot für den Nikolaus

- 1,5 kg Äpfel
- 500 g Mehl
- 500 g Weizenvollkornmehl
- 300 g Nüsse
- 300 g Feigen
- 300 g Rosinen
- 300 g Honig
- 1 gestrichender KL Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. Lebkuchengewürz
- 1 Pkg. Backpulver

Zubereitung

Die grob geraspelten Äpfel mit den Rosinen, Feigen, Gewürzen und Honig gut vermischen und über Nacht stehen lassen. Mit dem mit Backpulver vermischten Mehl und den gehackten Nüssen zu einem Teig verkneten, in eine befettete und bemehlte Kastenform geben und 1,5 Stunden bei 180 Grad backen (Quelle: Salzburger Bäuerinnen kochen/Löwenzahnverlag).

Bratapfellikör als Weihnachtsgeschenk

- 2 Liter Rum
- 1 Liter Apfelsaft
- 1 kg Kandiszucker braun
- 1 kg Äpfel eher säuerlich
- 2 Pkg. Punschgewürz

Zubereitung

Äpfel waschen und entkernen, dann bei gut 200 Grad im Backofen braten, bis der Apfelsaft beginnt, auszutreten. Das dauert rund zehn Minuten. Äpfel noch heiß in ein großes, luftdichtes Gefäß geben. Kandiszucker und Gewürze dazugeben und mit Rum aufgießen. Je nach Gefäßgröße verwendet man 1 bis 2 Liter Rum.

Den Bottich mehrere Wochen stehen lassen in einem dunklen, kühlen Raum. Schwenken Sie den Bottich gelegentlich. Fertig ist der Bratapfellikör, wenn sich der ganze Kandiszucker aufgelöst hat. Dann durch ein Sieb in kleine Flaschen abfüllen.

Köstliche Apfeltaschen

- 1 kg Äpfel
- 1 kg Gelierzucker
- 1 – 2 Stangen Zimt (ganz)
- 1 TL Zimt gemahlen
- ½ Tasse Wasser
- 2 Stk. Blätterteig

Zubereitung

Äpfel schälen und in Würfel schneiden und in einem Topf mit Zimt und Wasser zum kochen bringen. In Etwa zehn Minuten köcheln lassen bis die Äpfel weich werden. Gelierzucker hinzufügen und kräftig rühren (weitere 10 Minuten) bis die Masse zu gelieren anfängt. Zimtstangen entfernen und noch heiß in Gläser füllen.

Für die Apfeltaschen eine Platte Blätterteig in Rechtecke teilen. Die Apfelmarmelade darauf verteilen und mit einer zweiten Schicht Bätterteig bedecken (Ecken gut andrücken). Im Backrohr bei ca. 180 Grad eine gute Viertelstunde backen (bis der Blätterteig goldgelb ist).

Tipp

Beim Backen von Blätterteig sollten Sie das Schälchen Wasser im Backrohr nicht vergessen. Nur dann kann der Teig seine vielen Schichten entfalten.