



## Bratapfelkuchen

---

### Zutaten:

250 g Mehl, 1 Ei, 225 g Zucker, 1 Päckchen Backpulver, 150 g Butter, 50 g Rosinen, 2 Essl. Rum, 12 saure Äpfel, 1 Pck. Puddingpulver für 1 l Milch, 750 g Sahne, 1 Pck. Vanillezucker.

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Das Ei, 100g Zucker, Backpulver sowie Fett hinein geben. Alles rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen. Die Rosinen auf einem Sieb waschen und abtropfen lassen. Rosinen mit Rum beträufeln und zugedeckt durchziehen lassen. Die Äpfel waschen, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem Kreis (31cm) ausrollen. Eine gefettete Springform (26cm) damit auslegen und den Teig am Formrand ca. 3 cm hoch andrücken. Die Äpfel in die Springform setzen und mit Rosinen füllen. Das Puddingpulver in 125 g Sahne glatt rühren. Die übrige Sahne, Vanillezucker sowie den restlichen Zucker aufkochen lassen und auf die Äpfel verteilen. Den Kuchen im vor geheizten Backofen bei ca. 175°C 1 Stunde backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und ungefähr 24 Stunden in der Form ruhen lassen.

## Apfel-Zimt-Muffins

---

### Zutaten:

120 g Weizenvollkornmehl, 140 g Weizenmehl, 2 EL Backpulver, ½ TL Natron, ¼ TL Salz, 1 EL Zimt, 1 EL Vanillezucker, 2 Eier, 85 g brauner Zucker, 1/8 l Sonnenblumenöl, 125 g Apfelmus, 250 g Äpfel, 50 g Rosinen, 60 g Walnüsse.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Backpulver, Natron, Salz, Zimt und Vanillezucker sorgfältig vermischen. In einer zweiten Schüssel die Eier aufschlagen und mit einem Schneebesen leicht verquirlen. Den Zucker und das Öl zufügen und gut vermischen. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Apfelstücke mit Apfelmus, Rosinen, und gehackten Walnüssen zur Eiermasse geben und kurz unterrühren. Zum Schluss die Mehlmischung zufügen und vorsichtig unterheben. Den Teig bis zu 2/3 Höhe in die Muffin- oder Papierförmchen füllen. Im Backofen 20 – 25 Minuten aus dem Backofen nehmen und in der Form noch 5 Minuten ruhen lassen. Aus der Form lösen und auskühlen lassen.

## Apfelwaffeln:

---

### Zutaten:

200 g Butter, 100 g Zucker, 4 Eier, 250 g Mehl, 1 TL Backpulver, 100 g Mandeln o. Nüsse (je nach Geschmack gemahlen oder gehackt), 1/8 l Milch o. Wasser, 3 fein geschnittene Äpfel.

Alle Zutaten zu einem etwas dickflüssigen Teig verarbeiten, der aber gut vom Löffel fließt!