

Backen mit Apfel - 20 saftige Rezepte aus der Backstube



Ob pur, im knackigen Obstsalat oder als samtiges Mus - Äpfel sind ein echtes Alleskönner-Obst. In der Backstube laufen die süß-sauren Früchtchen aber immer wieder zur absoluten Höchstform auf. Versteckt unter warmen Streuseln, versunken in fluffigem Kuchenteig oder als Belag auf knusprigem Flammkuchen - diese Rezepte beweisen, dass backen mit Apfel nie langweilig wird.

Apfel trifft Streusel

Apple Crumble mit Zimteis und Karamellsauce

Es gibt Dinge, die passen einfach so gut zusammen, dass man sie nach einem Löffel nie wieder getrennt von einander essen möchte: heiße Äpfel, knusprige Streusel, frostig-cremigtes Zimteis und samtige Karamellsauce zum Beispiel. Zum Rezept



Apple Crumble mit Zimteis und Karamellsauce

Bratapfel mit Cheesecakefüllung und Spekulatius-Crumble

Die beste Füllung, die du dir für deinen Bratapfel wünschen kannst? Völlig klar: Cremige Cheesecake-Masse und knusprige Spekulatius-Crumble oben drauf. Da wird die warme Vanillesauce fast zur Formsache. Zum Rezept



Bratapfel mit Cheesecakefüllung und Spekulatius-Crumble

Süße Pizza mit Apfel und Streuseln

Das Pizza auch süß funktioniert, stellt dieses Prachtexemplar mit Leichtigkeit unter Beweis. Fluffig-knuspriger Hefeteig, belegt mit karamellisierten Äpfeln, überbacken mit knusprigen Butterstreuseln kann auch einfach nur köstlich schmecken. Eine wahre Pizza-Offenbarung! Zum Rezept

Backen mit Apfel - 20 saftige Rezepte aus der Backstube



Süße Pizza mit Apfel und Streuseln



Gedeckter Apfelkuchen

Apple Crumble mit Vanilleeis

Weil Streusel in Kombi mit Apfel einfach unschlagbar sind, kannst du von dieser Schlemmerei auch gut und gern mal einen großen Topf von in den Ofen schieben. Dazu selbstgemachtes Vanilleeis und schon nach dem ersten Löffel ist jeder Herbsttag gerettet. [Zum Rezept](#)



Apple Crumble mit Vanilleeis

Apfel-Möhren-Küchlein mit Apfelmus

So klein. So gut. Und sooo unglaublich saftig! Das sind die kleinen Apfel-Möhren-Küchlein, die schon darauf warten von dir vernascht zu werden. Ihr ultimatives Saftigkeitsgeheimnis? Eine Extraportion Apfelmus im Teig. [Zum Rezept](#)



Apfel-Möhren-Küchlein mit Apfelmus

Apfel trifft Kuchen

Gedeckter Apfelkuchen mit Rosinen

Der absolute Klassiker unter den Apfelkuchen: frischer Mürbeteig, eine fruchtige Füllung aus Äpfeln und Rosinen, eine Haube aus schneeweißem Zuckerguss und ein paar knackige Haselnüsse on top - mehr geht in der Welt der Apfelkuchen nicht. [Zum Rezept](#)

Apfelkuchen mit Grießpudding und Zimt

Dieser Kuchen macht dir klar, was deinem Apfelkuchen bisher immer gefehlt hat: eine Haube aus cremigem Grießpudding. Verfeinert mit Honig und Zimt, bahnt er sich seinen Weg über den fluffigen Rührteig, direkt auf deine Kuchengabel. [Zum Rezept](#)

Backen mit Apfel - 20 saftige Rezepte aus der Backstube



Apfelkuchen mit Grießpudding und Zimt



Apfelmuskuchen mit Schokotropfen

Paleo Apfel-Walnuss-Kuchen

Wenn du noch nie einen Kuchen nach Paleo-Rezept gebacken hast, solltest du es mit diesem Exemplar aus dem Kasten unbedingt nachholen. Dank Mandelmehl, Kokosblütenzucker und Ahornsirup wird er besonders zart, fluffig und angenehm süß. [Zum Rezept](#)

Apfel-Cheesecake mit Haferflockenstreuseln

Cheesecake, Apfelkuchen oder Streuselkuchen? Für alle die sich (verständlicher Weise) nie für einen Lieblingskuchen entscheiden können, haben wir alle drei Klassiker zusammen in eine Form gepackt und im Ofen gebacken. Entscheidung überflüssig! [Zum Rezept](#)



Paleo Apfel-Walnuss-Kuchen



Apfel-Cheesecake mit Haferflockenstreuseln

Apfelmuskuchen mit Schokotropfen

Wir fordern: Mehr Apfelmus für deinen Kuchenteig. Auch wenn man es diesem verschneiten Gugelhupf nicht auf den ersten Blick ansieht - fruchtiges Apfelmus im Inneren macht ihn saftiger als einige seiner Artgenossen. [Zum Rezept](#)

Apfel-Walnuss-Kuchen mit cremiger Füllung

Was hier "Kuchen" heißt, könnte man eigentlich auch als fruchtig-süße Tarte bezeichnen. Aber egal wie wir sie nennen, auf knusprigem Mürbeteig werden warme Apfelspalten mit Walnüssen in buttriger Creme immer zum Highlight auf der Kaffeetafel. [Zum Rezept](#)

Backen mit Apfel - 20 saftige Rezepte aus der Backstube



Apfel-Walnuss-Kuchen mit cremiger Füllung



Spekulatius-Torte mit Frosting und karamellisiertem Apfel

Blechkuchen mit Apfelmus Mascarponecreme

Fantakuchen mal anders? Nichts leichter, als das. Wir bleiben bei luftigem Rührteig vom Blech sowie der frischen Mascarponecreme, getoppt mit Zimt und Zucker. Statt Mandarinen übernimmt hier allerdings samtiges Apfelmus die Rolle der fruchtigen Zwischenschicht. [Zum Rezept](#)



Blechkuchen mit Apfelmus und Mascarponecreme

Apfel trifft Klassiker

Apfelfannkuchen mit Pekannüssen

Pfannkuchen sind gut. Apfelfannkuchen sind besser. Apfelfannkuchen mit Pekannüssen sind unschlagbar! Glaubst du nicht?! Dann musst du sie wohl selbst testen und probieren. Also Pfanne raus und einen nach dem anderen braten. [Zum Rezept](#)



Apfelfannkuchen mit karamellisierten Pekannüssen

Spekulatius-Torte mit Frosting und karamellisiertem Apfel

Wenn du noch auf der Suche nach einem passenden Kuchen für die Adventszeit bist, solltest du bei dieser Torte Halt machen und dir die Zutaten schon mal auf die Einkaufsliste schreiben. Denn die schmeckt nach Weihnachten... und nach einem zweiten Stück! [Zum Rezept](#)

Äpfel im Schlafrock

Auch Äpfel haben verschiedene Charaktere. Die schüchternsten von ihnen verstecken sich am liebsten in einem warmen Schlafrock aus knusprigem Teig und verkümmeln sich unter eine dicke Decke aus Vanillesauce... bis unsere Kuchengabel sie entdeckt. [Zum Rezept](#)

Backen mit Apfel - 20 saftige Rezepte aus der Backstube



Äpfel im Schlafrock

Herzhaft-süßer Flammkuchen mit Apfel und Ziegenkäse

Das Äpfel auch herzhaft so einiges auf dem Kasten haben, stellen sie hier abermals unter Beweis: Die Kombi aus würzigem Ziegenfrischkäse, Walnüssen, Rosmarin und süß-sauren Äpfeln ist genau das Richtige für alle Flammkuchen-Fans. [Zum Rezept](#)



Herzhaft-süßer Flammkuchen mit Apfel und Ziegenkäse

Süßer Apfel-Flammkuchen mit Calvados

Deine Äpfel wollen flambiert werden. Am liebsten lassen sie sich dazu in dünne Scheiben schneiden, auf knusprigen Flammkuchenteig und Crème fraîche betten, mit Zimt und Kandis bestreuen und mit Calvados übergießen. [Zum Rezept](#)



Süßer Apfel-Flammkuchen mit Calvados

Apfel-Zimt-Schnecken

Wenn Apfel und Hefeteig aufeinander treffen, kann geschmacklich nicht so viel schiefgehen. Damit auch die Optik beim nächsten Apfel-Backwerk stimmt, stehen diese süßen Schnecken gerne schon einmal Model in der Backstube. [Zum Rezept](#)



Apfel-Zimt-Schnecken

Apple Cider Donuts

Backen mit Apfel mal anders: In diese süßen Teigkringel kommen die Äpfel nicht als Frucht selbst hinein, sondern landen in Form von fruchtigem Apfelwein im Teig. Danach wandern sie in die Backform, um sich zum Schluss in Zimt und Zucker wälzen zu lassen. [Zum Rezept](#)

Backen mit Apfel - 20 saftige Rezepte aus der Backstube



[Apple Cider Donuts](#)

Armer-Ritter-Raclette mit karamellisierten Äpfeln

"Armer Ritter" oder auch "French Toast" ist eine besonders simple Nascherei. Gebacken im Raclette-Pfännchen und serviert mit karamellisierten Apfelwürfeln bekommt das in süße Eier-Milch eingeweichte und knusprig gebratene Toastbrot ein ganz neues Gesicht.

[Zum Rezept](#)



[Armer-Ritter-Raclette mit karamellisierten Äpfeln](#)