

Erntedank im Kaisergarten

Hier die Apfelkuchen-Rezepte der drei Preisträgerinnen:

1. Platz **Apfelkuchen "Großmutter's Art" (von Margot Müller)**

Zutaten: 250 gr Butter, 250 gr Zucker, 350 gr Mehl, 5 Eier, 1 P Vanillinzucker, 1 P Backpulver, 2 kg Äpfel, 2 P Puderzucker

Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Butter schaumig rühren, Eier, Zucker und Vanillinzucker zugeben und gut verrühren. Die Apfelscheiben unter den Teig heben. Die Mischung auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 200-220° rund 30 Minuten backen. Puderzucker mit kaltem Wasser zum Guß verrühren und auf den heißen Kuchen streichen.

2. Platz **Apfel-Vanille-Torte (von Marille Mühlhuber)**

Zutaten Teig: 225 gr Mehl, Salz, 2-4 EL Puderzucker, 125 gr Margarine, 1 Ei, 1 P Vanillinzucker, 1 TL geriebene Zitronenschale

Für die Füllung: 1 kg kleine Äpfel, 250 ml Milch, 750 gr Sahne, 4 EL Zucker, 2 P Vanillepuddingpulver, 2 Eigelb, 4 EL Mandelblättchen

Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie zu einem Kreis ausrollen. In hohem Rand formen. Boden mit einber Gabel mehrmals einstechen. Halbierte Äpfel auf den Boden setzen. Milch und Sahne in einen Topf geben, 6 EL davon abnehmen und mit dem Puddingpulver verrühren. Die Milch-Sahne-Mischung zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und das Puddingpulver unterschlagen, erneut kurz aufkochen, dann abkühlen lassen und die Eigelbe unterziehen. Über die Äpfel gießen. Mandelblättchen gleichmäßig auf dem Guß verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180° rund 45 Minuten backen.

3. Platz **Berliner Apfelkuchen (von Ingeborg Lang)**

Zutaten Mürbteig: 300 gr Mehl, 1/2 P. Backin, 100 gr Zucker, 1 P Vanillinzucker, 1 Eßl. Essig, 1 Eßl. Wasser, 2 Eidotter, abgeriebene Zitronenschale, 150 gr Butter

Für die Füllung: 700 gr Äpfel (Goldparmäne, Boskop, Cox Orange), Zucker, Zimt

Streusel: 150 gr Mehl, 120 gr Butter, 80 gr Zucker, 1 Tell. Zimt

Mürbteig in die Springform drücken, Rand hochziehen. Aufgeschnittene Äpfel darauf verteilen, mit Zucker und Zimt bestreuen und die Streusel darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° rund 45 Minuten backen.



Sechs starke Partner unter einem Dach Staudhamer Strasse 27, 83533 Edling

akzente

Elektroshop - Geschenke
Accessoires - Postlagernd

Tel: 0 80 71/92 06 80 Fax: 0 80 71/92 06 81

Haustechnik Hartl

Heizung - Solaranlagen - Sanitär - Bad
Lösungen mit Zukunft

Tel: 0 80 71/9 35 50 Fax: 0 80 71/9 35 55

ElektroPark Weiß

Küchenstudio - Bäderausstellung
Meisterservice für
Elektroniker, TV und Computer

Tel: 0 80 71/10 39-0 Fax: 0 80 71/10 39 10

Radlmair

Fenster - Türen - Parkett
Wintergärten - Holzhausbau

Tel: 0 80 71/92 46 50 Fax: 0 80 71/92 46 51

EP: Nowak & Sturm

TV - Video - HiFi - Telecom
PC/Multimedia

Tel: 0 80 71/10 49 34 Fax: 0 80 71/10 49 35

Charly's Musikburg

Musiklaughesellschaft - Notenerweice
Professional Showequipment

Tel: 0 80 71/9 39 49 Fax: 0 80 71/9 39 50