



CHEFKOCH.DE

- [Startseite](#)
- [Magazin](#)
- [Rezepte](#)
- [Video / TV](#)
- [Community](#)
- [Shopping](#)

[Hilfe & FAQ](#) | [Newsletter](#) | [recipes in](#)

- [myChefkoch](#)

... dieses Forum ▼

suchen

[Login](#) | [Mitglied werden !](#)

Willkommen bei Chefkoch.de: Rezepte tauschen, sammeln und veröffentlichen, neue Freunde finden und treffen!

[Mehr erfahren ...](#)

[Startseite](#) / [Foren](#) / [Torten & Kuchen](#) / weltbestser Apfelkuchen mit Quark-Öl-Teig

neues Thema

Thema drucken

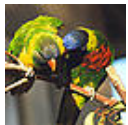
Thema als PDF

Thema merken

Thema abonnieren

weltbestser Apfelkuchen mit Quark-Öl-Teig

Vom 16.01.2007 18:47



[mamesve](#)



Mitglied seit 01.10.2006
134 Beiträge (ø0,13/Tag)



Suche absolut leckeren Apfelkuchen mit Quark-Öl-Teig

Küchenrückwand nach Maß

myspiegel.de/Küchenrückwand

Glas- Rückwand,
Fliesenspiegel und
Spritzschutz oder Motiv-
Bild-Glas

AdChoices

Vom 16.01.2007 22:45



[ratzke](#)



Mitglied seit 29.10.2006
2 Beiträge (ø0/Tag)



Hallo meine Liebe,

anbei mein absolutes Lieblingsrezept:

1 Ei
100 gr. Zucker
150 gr. Quark
6 Eßl. Öl
1 Prise Salz
1/2 P. Backpulver
300 gr. Mehl
1 kg Äpfel

Ei, Zucker, Quark, Öl, Backpulver und Mehl zu einem geschmeidigen Teig vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ausrollen. Äpfel schälen und entkernen, in Spalten schneiden und auf dem Teig ziegelartig verteilen.

Streusel:

150 gr. Butter
150 gr. Zucker
1 P. Vanillezucker
250 gr. Mehl

Aus den Zutaten Streusel herstellen und über die Äpfel verteilen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Untere Schiene 40 - 50 Minuten.

himmlisch lecker 🙌

Vom 17.01.2007 09:16



[mamesve](#) 🙌



Mitglied seit 01.10.2006
134 Beiträge (ø0,13/Tag)



ganz herzlichen Dank.
werde ich auf jeden Fall probieren.
Gruß
mamesve

Vom 17.01.2007 10:16



[altbaerli](#) 🙌



Mitglied seit 04.09.2005
6677 Beiträge (ø4,67/Tag)



hello,

liest sich echt lecker hab mir das Rezept auch gespeichert
scheint ja einfach in der Zubereitung,
ne Frage welches Mehl verwendest du dafür (glatt, griffig, oder?)

liebe Grüße * Altbaerli *

Vom 18.01.2007 14:44



[Ina53](#) 🙌



Mitglied seit 16.01.2007
30 Beiträge (ø0,03/Tag)



Hallo meine Liebe,

ich nehme ganz normales Haushaltsmehl.
Wenn Du es etwas gesünder haben willst, nimmst Du 1050 Weizenmehl.

Gruß
Ingrid

Vom 18.01.2007 23:49



[altbaerli](#) 🙌



Mitglied seit 04.09.2005
6677 Beiträge (ø4,67/Tag)



hallo Ingrid,

und ist das 1050 nun griffig oder glattes Mehl! denke mal glatt! 😊

liebe Grüße * Altbaerli *

Vom 19.01.2007 08:30




[traude](#)

Mitglied seit 17.01.2002
3473 Beiträge (ø1,26/Tag)



Vom 19.01.2007 10:05


[altbaerli](#)

Mitglied seit 04.09.2005
6677 Beiträge (ø4,67/Tag)



Vom 19.01.2007 10:10


[Ina53](#)

Mitglied seit 16.01.2007
30 Beiträge (ø0,03/Tag)



Hallo Gerhard,

bei der Angabe 1050 müsste es Vollkornmehl sein 🤪. Also weder glattes noch griffiges Mehl.

LG
Traude

he traude,

Vollkornmehl kann ich sicher auch anderes Mehl verwenden
würde sagen ein Universalmehl!!

liebe Grüße * Altbaerli *

Hallo altbaerli,

ich bin nicht gerade die weltbeste Köchin.

Ich habe da nicht den geringsten Durchblick... glatt ????? griffig???? hää? 😊

Für mich war Mehl gleich Mehl. Ich kenne die unterschiedlichsten Ausmahlgrade. Man unterscheidet die Mehle nach ihrem Ausmahlungsgrad oder den Mehltypen, wobei der Ausmahlungsgrad angibt, wieviel % des Getreide-Ausgangsgewichtes als Mehl anfällt und der Typenzahl, die angibt, wieviel mg Mineralstoffe in 100 g Mehl enthalten sind.

Vollkornmehl ist immer frisch gem. Getreide.

Kannst Du mir den Unterschied zwischen glatt und griffig erklären?

Liebe Grüße

Ingrid 😊

Vom 19.01.2007 10:13


[Ina53](#)

Mitglied seit 16.01.2007
30 Beiträge (ø0,03/Tag)



Hallo Ihr Lieben,

noch was vergessen.....

natürlich kann man ganz normales Haushaltsmehl nehmen, sprich 505er.

Gruß
Ingrid

Vom 19.01.2007 12:35


[traude](#)

Mitglied seit 17.01.2002
3473 Beiträge (ø1,26/Tag)



Hallo Gerhard,

für Germteig nehme ich meistens halb glattes, halb griffiges Mehl oder Farinamehl
🤪.

LG



Vom 19.01.2007 13:34


[sterschnuppe1972](#)

 Mitglied seit 12.11.2004
 1338 Beiträge (ø0,77/Tag)


Taude



Hallo Ingrid,

soweit ich weiß sind glattes, griffiges... Mehl Ausdrücke aus Österreich.
 Bei uns gibt es wie du schon geschrieben hast 405, 550.... als Ausmahlgrade des Mehls.

 Liebe Grüße
 Michaela

Vom 19.01.2007 13:40


[pippilotta-viktualia](#)

 Mitglied seit 14.04.2005
 1712 Beiträge (ø1,09/Tag)


Hallo,
 schau' mal in diesen [Thread](#) , da habe ich das Rezept für unseren Lieblings-Apfelkuchen eingestellt....
 LG,
 Pippilotta



Vom 19.01.2007 14:07


[sterschnuppe1972](#)

 Mitglied seit 12.11.2004
 1338 Beiträge (ø0,77/Tag)


Hallo Ingrid,

ich hätt auch noch ein Rezept für dich 😊 .

Apfelkuchen mit Pudding (Blechkuchen)

Quark-Öl-Teig
 300g Mehl
 1Pck Backpulver
 150g Speisequark
 6 EL Milch
 6 EL Speiseöl
 75g Zucker
 1 Pck. Vanillin-Zucker

Belag:

1Pck. Puddingpulver Vanille
 20g Speisestärke
 75g Zucker
 500 ml Milch
 1 Eigelb, 1 Eiweiß
 ca. 1,5kg Äpfel
 2El Aprikosenkonfitüre und 1 EL Rum zum Aprikotieren

Mehl mit Backpulver mischen, Speisequark, Milch , Öl, Zucker und Vanillinzucker hinzufügen. Zu einem Teig verkneten.

Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Für den Belag Pudding-Pulver, Speisestärke und Zucker mit 6 EL Milch anrühren.

Übrige Milch zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, das Puddingpulver unter Rühren hineingeben, kurz aufkochen lassen.

Eigelb unter den etwas erkalteten Pudding rühren. Eiweiß steifschlagen und unterrühren. Die Puddingmasse auf dem Teig verteilen.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden, schuppenförmig auf den



Pudding legen.

Bei ca. 180° ca. 35min backen.

Zum Aprikotieren Aprikosenkonfitüre mit dem Rum kurz erwärmen (1min in der Mikrowelle). Den Kuchen noch heiß damit bestreichen.

Liebe Grüße

Michaela

Koffeintabletten und mehr

koffein-shop.com

Koffein, Energizer, Naturprodukte jetzt bestellen und testen

AdChoices 

Antwort schreiben

Um selbst an den Diskussionen teilnehmen zu können müssen Sie sich bei Chefkoch.de [registrieren](#). Wenn Sie schon registriert sind, so müssen Sie sich mit Ihrem Benutzernamen und Passwort anmelden.

Weitere interessante Informationen auf den Chefkoch.de Partnerseiten:



Chefkoch.de - Europas größte Kochseite, © 1998-2009 pixelhouse GmbH

[Übersicht](#) | [Impressum](#) | [Datenschutz](#) | [Werben auf chefkoch.de \(Mediadaten\)](#) | [Jobs](#)

[Seite als Ihre Internetstartseite](#) | [an Freunde empfehlen](#) | [zu Favoriten hinzufügen](#)

9.865 User online, 566 [angemeldet](#),
140.608 Rezepte, 475.835 Themen,
8.165.943 Beiträge

Live Rezeptsuche: [erbsenpüree rezepte](#), [schokoladeneis rezepte](#), [kirsche kuchen rezepte](#), [reissalat mit mandarinen rezepte](#), [scampi dip rezepte](#), [bowle sangria rezepte](#), [vollkorn kuchen rezepte](#), [leichte sommergerichte rezepte](#), [rinderschmorbraten rezepte](#), [thunfisch sahneseauce rezepte](#)

Weitere Online-Angebote des [Verlagshauses G+J AG & Co KG](#):

[art](#), [augenzeuge.de](#), [Börse-Online](#), [BRIGITTE.de](#), [bym.de](#), [bym-WG](#), [Capital](#), [chefkoch.de](#), [Diät.com](#), [DOGS MAGAZIN](#), [eBay-Magazin](#), [Eltern.de](#), [Elternfamily.de](#), [Emotion.de](#), [ESSEN UND TRINKEN](#), [FTD](#), [Gala](#), [GEO](#), [GEOlino](#), [GEO-Reisecommunity](#), [GraumarktInfo.de](#), [G+J](#), [G+J Electronic Media Sales](#), [G+J Media Sales](#), [G+J PresseDatenBank](#), [healthyliving.de](#), [Immobilien-Kompass](#), [Impulse](#), [Impulse Gründerzeit](#), [kino.de](#), [LIVING AT HOME](#), [meinABO.de](#), [NATIONAL GEOGRAPHIC](#), [NEON](#), [neueszuhaus.de](#), [Nido](#), [Park Avenue](#), [PM Online](#), [Sächsische Zeitung](#), [SCHÖNER WOHNEN](#), [Shortlist](#), [stern.de](#), [VIEW](#), [WieWohnstDu.de](#), [xx-well.com](#), [Partnerseiten](#)

(runtime: 0.203866 sec on cook5.chefkoch.de)