

gedeckter Apfelkuchen



Wie bei Muttern.

Zutaten:

- 300g Mehl
- 2TL Backpulver
- 150g Butter
- 200g Zucker
- 1Pkg. Vanillinzucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 50g Rosinen
- 2kg Äpfel
- 1TL Zimt
- 125g Puderzucker
- 2EL Zitronensaft

Zubereitung:

- Mehl, Backpulver, Butter, 100g Zucker, Vanillinzucker, Ei und Salz zu einem Teig kneten.



- Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.

- Rosinen mit etwas heißem Wasser wässern.
- Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.
- Die Äpfel mit etwas Wasser(30 ml), 100g Zucker, Rosinen und Zimt ca. 10 Minuten dünsten.



- Die Hälfte des Teigs auf dem Boden einer gefetteten Springform ausrollen und mit der Gabel einstechen. Den Teig ca. 15 Minuten bei 200 Grad vorbacken.
- Die gedünsteten Äpfel in der Springform verteilen und den restlichen Teig ausrollen und den Kuchen damit abdecken.
- Nochmals ca. 15 Minuten bei 200 Grad backen und den Kuchen auskühlen lassen.



- Puderzucker mit Zitronensaft mischen und den Kuchen damit überziehen.

Bandnudeln in Lachssahnesoße



Schnell, fein und lecker.

Zutaten für 4 Portionen:

- 300g Bandnudeln
- 200g geräucherter Lachs
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Frühlingszwiebeln
- 30g geriebenen Parmesan
- Olivenöl
- Dill, Curry, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Nudeln kochen.
- Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden.
- Lachs würfeln.



- Lachs mit Olivenöl in der Pfanne anbraten.
- Frühlingszwiebeln und Sahne dazu geben.



- Den Knoblauch in die Soße pressen.
- Mit Curry, Dill, Salz und Pfeffer würzen.

Apfelfannkuchen



genial einfach!

Zutaten für 6 Portionen:

- 400g Weizenmehl
- 3-4 Äpfel
- 4 Eier
- 300ml Milch
- 200ml Mineralwasser
- 1 Prise Salz
- 1EL Zucker
- Zimt & Zucker
- etwas Magerine

Zubereitung:

- Weizenmehl, Eier, Milch und Mineralwasser in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen glatt rühren.



- Mit einer Prise Salz und Zucker abschmecken.
- Äpfel schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.
- Die Pfanne mit etwas Magerine erhitzen.
- Den Pfannkuchenteig in die heiße Pfanne geben bis der Pfannenboden bedeckt ist.
- Danach direkt die Apfelstückchen großzügig auf dem Pfannekuchen verteilen.



- Wenn die Unterseite goldbraun ist, den Pfannkuchen wenden.



- Den goldbraunen Pfannkuchen mit Zimt und Zucker heiß servieren.