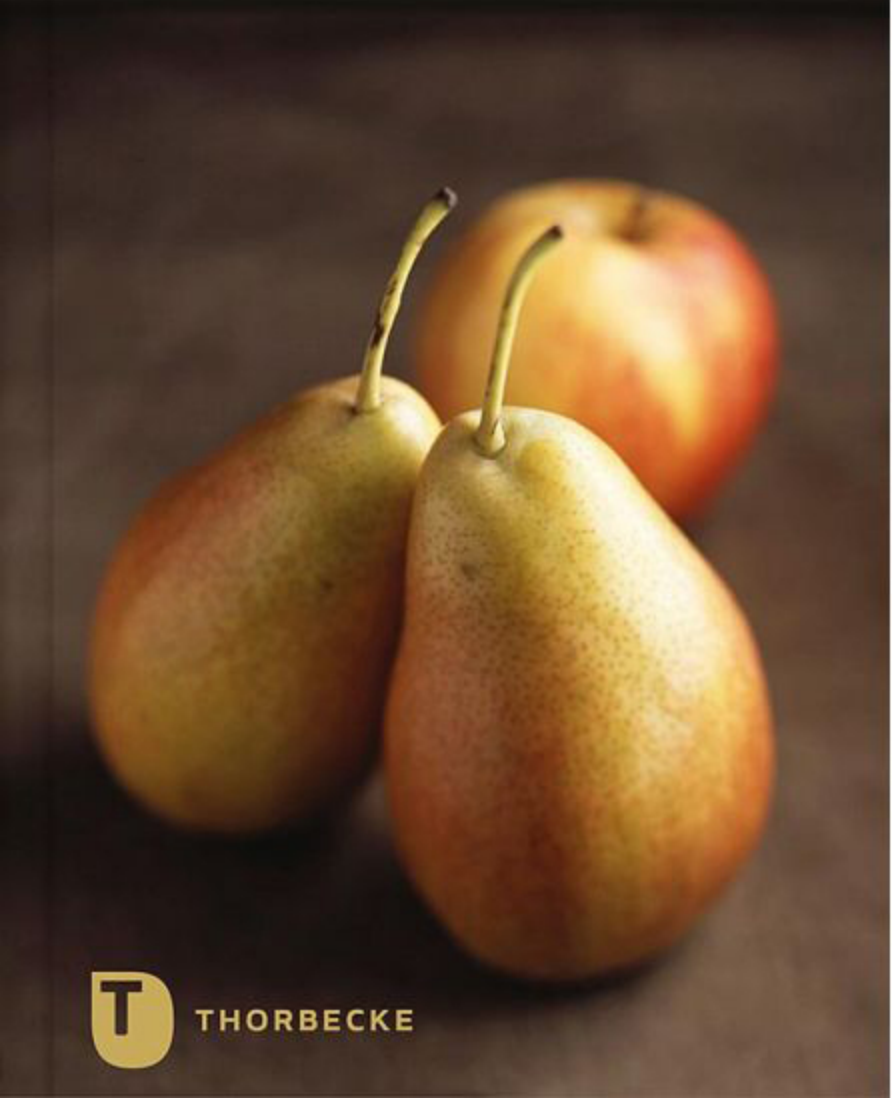
Äpfel & Birnen

Herzhaft & süß



THORBECKE

Kathrin Salzwedel/Ramin Madani

Äpfel & Birnen

Herzhaft & süß

Jan Thorbecke Verlag

Inhalt

FRÜHSTÜCK

Chia-Apfel-Frühstückspudding 4

BROT

Apfel-Nuss-Brot 7

KUCHEN, TORTEN & GEBÄCK

Apfeltorte 11

Apfel-Käsekuchen mit Zimtstreuseln 12

Französischer Apfelkuchen 14

Apfel-Haselnusskuchen 16

Bratapfel-Streuselkuchen 18

Apfel-Galette 20

Apfel-Birnen-Zwetschgen-Crumble 23

HERZHAFTE GERICHTE

Linsensalat mit Apfel und Paprika 24

Quinoa-Mais-Apfel-Salat 27

Kürbis-Apfel-Suppe 28

GETRÄNKE

Good Morning Smoothie 31

Apfel-Pfirsich-Limonade 32

FRÜHSTÜCK

Birnen-Mirabellen-Porridge 35
Birnenmarmelade 36

KUCHEN, TORTEN & GEBÄCK

Gedeckter Birnenkuchen mit Zimt und Ingwer 39
Birnen-Küchlein 43
Birnen-Kardamom-Kuchen 44
Birnen-Cobbler 47
Birnen-Muffins mit Vanille 48
Birnen-Mandel-Schoko-Cookies 51

HERZHAFTE GERICHTE

Dinkelflammkuchen mit Kürbis und Birne 52
Brokkoli mit Birne und Reis 55

DESSERTS & SÜßE KLEINIGKEITEN

Joghurt-Parfait mit Birnen und Honig 57
Pochierte Birnen mit Lavendel und Sternanis 58

GETRÄNKE

Birnen-Zitronenmelisse-Shrub 60
Zitronengras-Birnen-Limonade 63

Apfeltorte

FÜR EINE KLEINE TORTE
ZUBEREITUNGSZEIT: 35 MINUTEN / KÜHLZEIT: ÜBER NACHT / BACKZEIT: 15–20 MINUTEN

DINKELBODEN → 125 g Dinkelmehl · ½ TL Backpulver · 35 g brauner Zucker · 65 g Butter
APFELFÜLLUNG → 500 g Äpfel (z. B. Elstar, Boskop, Gala) · 2–3 EL Zucker · 1 TL Vanille-Extrakt · 60 ml Apfelsaft (ohne Zuckerzusatz) · ½ Pck. Vanillepuddingpulver
ZIMTSAHNE → 200 ml Schlagsahne · 1 Pck. Sahnesteif · 1 TL Zimt
AUßERDEM → 2–3 EL Mandelblättchen · 1 Springform (20 cm)

❶ Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform fetten und den Boden mit Backpapier auslegen. ❷ Alle Zutaten für den Dinkelboden mit 2 EL kaltem Wasser in eine Schüssel geben und verkneten. Den Teig in die Springform geben und festdrücken. Im Backofen 15–20 Minuten backen. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und komplett abkühlen lassen. Den Boden auf einen Teller setzen und einen Tortenring umlegen. ❸ Für die Füllung die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Zusammen mit dem Zucker, dem Vanille-Extrakt, dem Apfelsaft und 125 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen. Das Puddingpulver mit 5 EL Wasser glatt rühren und in die kochende Flüssigkeit geben. Unter vorsichtigem Rühren aufkochen lassen. ❹ Die etwas abgekühlte Apfelmasse auf den Boden streichen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. ❺ Am nächsten Tag den Tortenring vorsichtig ablösen. Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Zimt steif schlagen. Die Zimtsahne auf der Apfeltorte verteilen. ❻ Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und dann erkalten lassen. Über die Zimtsahne streuen und die Torte sofort servieren.

VEGAN

Birnen-marmelade

FÜR 2 GLÄSER À 200 ML
ZUBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN / RUHEZEIT: ÜBER NACHT / KOCHZEIT: 20–30 MINUTEN

ZUTATEN → 2 Birnen · Gelierzucker 3:1 (Menge nach Packungsanleitung) · Saft von ca. ½ Zitrone · 1 Msp. Zimt · 1 Msp. Vanille · 1 Prise gemahlene Nelke · 1 Prise Ingwerpulver
AUßERDEM → heiß ausgespülte Gläser

❶ Die Birnen schälen, entkernen und grob würfeln. Die Würfel abwiegen und mit der entsprechenden Menge Zucker und Zitronensaft – je nach Packungsanleitung – in einen Topf geben und mischen. Abgedeckt über Nacht Flüssigkeit ziehen lassen. ❷ Am nächsten Tag die Birnen aufkochen und 20–30 Minuten köcheln lassen. Die Gewürze hinzugeben. Wenn die Birnen weich sind, alles mit einem Stabmixer fein pürieren und in heiß ausgespülte Gläser füllen.

Tipp
Verschlossen hält sich die Marmelade etwa 6 Monate.

VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Die Verlagsgruppe Patmos ist sich ihrer Verantwortung gegenüber unserer Umwelt bewusst. Wir folgen dem Prinzip der Nachhaltigkeit und streben den Einklang von wirtschaftlicher Entwicklung, sozialer Sicherheit und Erhaltung unserer natürlichen Lebensgrundlagen an. Näheres zur Nachhaltigkeitsstrategie der Verlagsgruppe Patmos auf unserer Website www.verlagsgruppe-patmos.de/nachhaltig-gut-leben

Alle Rechte vorbehalten
© 2025 Jan Thorbecke Verlag
Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG,
Senefelderstr. 12, 73760 Ostfildern
kundenservice@verlagsgruppe-patmos.de
www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart
Umschlagabbildung: StockFood / PhotoCuisine / Fleu Christine
Rezepte und Fotos: Kathrin Salzwedel und Ramin Madani
Druck: Finidr s.r.o., Český Těšín
Hergestellt in Tschechien
ISBN 978-3-7995-2085-0