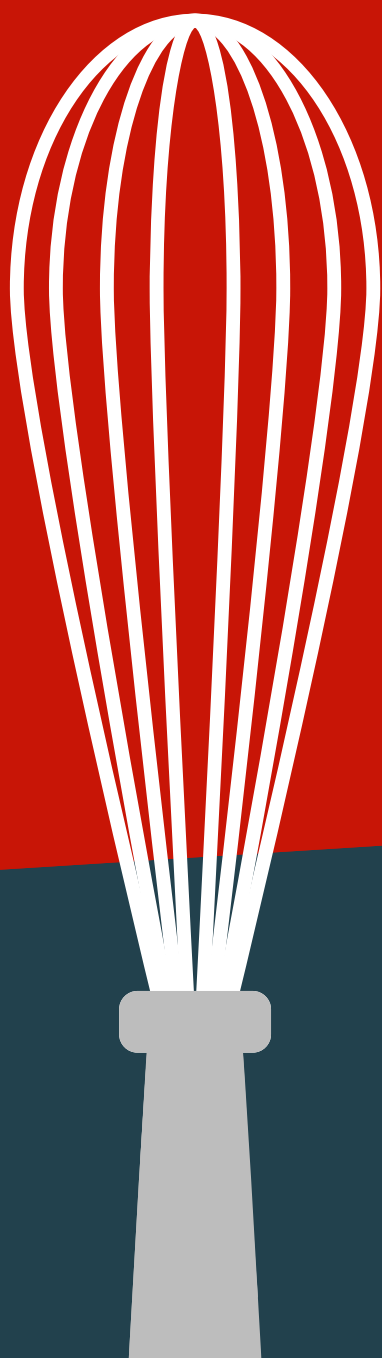




Lieblings- rezepte mit Äpfeln



**ZUM OFFENEN
MUSEUMSTAG 2026**

Aus der Region für die Region



Wenn im Spätsommer und Herbst die weitläufigen Streuobstwiesen unserer Region in kräftigen Farben leuchten, beginnt eine der schönsten Zeiten des Jahres. Der Apfel ist am Niederrhein weit mehr als nur eine Frucht; er ist ein Stück gelebte Tradition und seit Generationen fest in unserer ländlichen Küche verwurzelt.

In dieser kleinen Rezeptsammlung haben wir die Vielfalt des niederrheinischen Apfels zusammengetragen. Von altbewährten Klassikern bis hin zu modernen Kreationen, die zeigen, wie wunderbar unser heimisches Lieblingsobst ist. Ob süß verlockend oder herzhaft kombiniert - jedes Rezept ist eine Liebeserklärung an unsere Region.

GESCHICHTE

Aus der Region für die Region

Apfel-Quark-Ballebäuschen

Robert Graaf (1. Vorsitzender der LAG Lippe-Issel-Niederrhein & Bürgermeister der Stadt Hamminkeln) wünscht gutes Gelingen und guten Appetit!



Foto: T. Michaelis

Zutaten

- 300 g Weizenmehl Type 405
- 100 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 1 großer Apfel (geschält und grob geraspelt)
- Zucker zum Bestreuen
- 250 g Quark
- 4 Eier
- 1 P. Backpulver
- 500 g Butterschmalz



Zucker mit Vanillezucker und den Eiern schaumig schlagen.



Mehl sieben und zusammen mit dem Backpulver, dem Quark und dem geraspelten Apfel zu der Masse geben und gut verrühren.



Das Butterschmalz in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen.



Mit Hilfe von 2 Teelöffeln aus dem Teig Krapfen formen und portionsweise im heißen Butterschmalz ca. 3 Min. ausbacken.



Im Anschluss die Krapfen auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch warm mit Zucker bestreuen.



Himmel und Erde

Agnes Küpper (Verein Dorfbentwicklung Dingden e.V. / bauKULTURstelle Dingden) wünscht himmlisches Genießen!

Zutaten

- 1,2 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 800g säuerliche Äpfel (Boskoop)
- ca. 150 ml Milch
- 60 g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 3 große Zwiebeln (ca. 350 g)
- 150 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 1 TL Zucker
- 600-700 g Blutwurst / alternativ grobe Bratwurst
- 2-3 EL Mehl zum Wenden
- 2 EL Butterschmalz oder Öl zum Braten



Foto: L. Minio



Kartoffeln würfeln und in Gemüsebrühe etwa 20 Minuten weich kochen.



Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Mit 100 ml Wasser und 1 TL Zucker in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen.



Speck in einer großen Pfanne langsam auslassen. Zwiebeln in Ringe schneiden und dazugeben. Bei eher niedriger bis mittlerer Hitze 15-20 Minuten braten, bis sie schön dunkelgolden und weich sind. 1 TL Zucker dazugeben und kurz karamellisieren lassen.



Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. 60 g Butter und ca. 150 ml warme Milch dazugeben und grob stampfen. Mit Salz, Pfeffer und ordentlich Muskat würzen.



Blutwurst in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Vorsichtig in Mehl wenden. Butterschmalz erhitzen und die Scheiben bei mittlerer Hitze von beiden Seiten knusprig braten.



Apfelkompott vorsichtig unter den Kartoffelstampf geben, Blutwurst dazu und großzügig mit den Speckzwiebeln toppen.

Wiener Apfelkuchen

Viel Freude beim Backen wünscht
Michael Häsel (Schatzmeister der LAG
Lippe-Issel-Niederrhein & Bürgermeister
der Gemeinde Hünxe)

Foto: M. Häsel



Zutaten

- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei
- 100 g Zucker
- 125 g Butter oder Margarine
- 6-7 mittelgroße Äpfel
- 150 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 100 g Mehl
- ¼ l geschlagene Sahne
- 1 EL Zucker
- 20 g blättrige Mandeln



Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig zubereiten.



Die Backform gut einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig einfüllen und einen Rand von ca. 3 cm hochziehen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.



Äpfel schälen, vierteln und auf dem Teig verteilen.



Für den Guss weiche Butter mit Zucker, Ei und abgeriebener Zitronenschale verrühren. Mehl hinzufügen und zuletzt die geschlagene Sahne unterheben.



Die Masse über die Äpfel verteilen, mit Zucker und Mandeln bestreuen, dann 30- 40 min backen. Nach Ablauf der Backzeit den Kuchen im abgeschalteten Backofen noch ca. 10-15 Minuten auskühlen lassen.

Rotwein- Apfelcreme

Frohes Schlemmen wünscht Edith
Ostermann-Schelleckes (Heimat- und
Verkehrsverein Hünxe e.V.)



Foto: L. Minio

Zutaten

- 1 Liter Rotwein
- 2 P. Vanillepuddingpulver
- 4 EL Zucker
- 1 Kg Äpfel, in Spalten geschnitten
- 2 Becher Sahne
- 2 Becher Schmand
- 1 EL Zucker
- gehackte Schokolade



Rotwein zusammen mit dem Vanillepuddingpulver und dem Zucker in einem Topf verrühren. Die Mischung unter Rühren aufkochen und eindicken lassen.



Die Apfelspalten hinzufügen und kurz mitkochen, bis sie leicht weich sind. Die Masse vollständig abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen.



Schmand mit 1 EL Zucker verrühren und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Die Creme auf der erkalteten Apfel-Rotwein-Masse verteilen.



Vor dem Servieren mit gehackter Schokolade bestreuen.



Saftiger Apfelkuchen mit Streuseln

Guten Appetit wünscht Dirk Haarmann
(LAG-Vorstandsmitglied & Bürgermeister
der Stadt Voerde)



Foto: Stadt Voerde

Zutaten

Für den Mürbeteig-Boden

- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1 mittelgroßes Ei
- 250 g Weizenmehl (Typ 405)
- ½ Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz

Für die Streusel :

- 125 g Butter (zimmerwarm)
- 80 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 200 g Weizenmehl (Typ 405)

Für den Belag:

- 800 g Äpfel
- 1 Prise Zimt
- 1 TL Zitronensaft



Butter, Zucker, Vanillinzucker, Ei, Mehl, Backpulver und Salz verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 60 min kaltstellen.



Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Springform (26 cm) gut einfetten. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, bis er etwas größer ist als die Springform. Den Teig in die Form legen und mit den Fingern zurechtdrücken, bis ein etwa 3 cm hoher Rand entstanden ist.



Für die Füllung die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und würfeln. In einer Schüssel mit Zimt und Zitronensaft vermengen. Apfelwürfel auf dem Teig verteilen.



Für die Streusel Butter, Zucker, Vanillinzucker, Mehl und Salz zu groben Streuseln kneten und auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen ca. 55- 60 min backen. Erst nach dem Abkühlen aus der Form lösen.



Apfelmus

Gisela Marzin (Heimatverein Voerde)
wünscht gutes Gelingen!

Zutaten

- ca. 1 kg Äpfel (gerne verschiedene Sorten, z. B. süße, saure, knackige oder leicht mehlig Äpfel)

Optional:

- Zucker nach Geschmack
- einige Tropfen Zitronensaft



Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. So garen sie schneller.



Die Apfelstücke in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze aufkochen.



Die Äpfel so lange köcheln lassen, bis sie weich sind und von selbst zerfallen. Dabei gelegentlich umrühren.



Nach Belieben etwas Zucker und einige Tropfen Zitronensaft hinzufügen.



Sobald die Äpfel zerfallen sind, ist das Apfelmus fertig.

Tipp: Für ein rustikales Apfelmus dürfen noch kleine Fruchtstücke erhalten bleiben. Wer eine feinere Konsistenz bevorzugt, kann das Mus durch ein Sieb passieren oder mit einem Pürierstab fein pürieren.



Apfel Crumble

Guten Appetit wünscht Mike Rexforth
(LAG-Vorstandsmitglied & Bürgermeister
der Gemeinde Schermbeck)

Foto: Gemeinde Schermbeck



Zutaten

- 6-8 säuerliche Äpfel
- 150 g Mehl
- 100 g kalte Butter
- 80 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- nach Belieben eine Handvoll
Haferflocken oder gehackte Mandeln



Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend in eine gefettete Auflaufform geben und mit etwas Zimt bestreuen.



Aus Mehl, Butter, Zucker und Vanillezucker Streusel kneten und über den Äpfeln verteilen. Wer mag, ergänzt noch Haferflocken oder Mandeln für etwas mehr Biss.



Im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Ober-/Unterhitze) etwa 30 Min backen, bis die Streusel goldbraun sind.

Tipp: Am besten schmeckt der Apfel Crumble noch warm – mit einer Kugel Vanilleeis oder einem Klecks Sahne. Und wenn am Ende noch etwas übrig bleibt, schmeckt er am nächsten Tag noch genauso gut.



Apfelbrot von Familie Sondermann

Gutes Gelingen wünscht Familie
Sondermann (Museum "Das Alte erhalte"
in Schermbeck)



Foto: T. Michaelis

Zutaten

- 750 g geriebene Äpfel
- 250 g Zucker
- 250 g ganze Haselnüsse
- 250 g Rosinen
- 1 TL gemahlene Nelken
- 1 EL Zimt
- 1 EL Kakao
- 1 EL brauner Zucker
- 1 EL Rum
- 500 g Mehl
- 1,5 P. Backpulver



Geriebene Äpfel und Zucker
vermischen und 6 Stunden stehen
lassen.



Backofen auf 180° C Heißluft
vorheizen, dann 70 Min. backen



Würziger Apfelkuchen

Viel Vergnügen beim Backen wünscht
Ingrid Brinkmann (Heimat- und
Geschichtsverein Schermbeck)



Foto: Gemeinde Schermbeck

Zutaten

- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150 g Butter
- 14 Eier
- 1 Prise Salz
- 125 ml Milch
- 400 g Mehl
- 12 EL Kakao
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Messerspitze Muskatnuss und Kardamom
- 1 TL Zimt
- 1 Prise gemahlene Nelken
- 2 Äpfel



Zucker, Vanillezucker, Butter, Eier, Salz und Milch in eine Schüssel geben und schaumig rühren.



Mehl, Kakao, Backpulver und eine Mischung aus den Gewürzen dazufügen und zu einem Rührteig verrühren.



Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Stückchen mit einem Löffel unterrühren.



Den fertigen Teig in eine gefettete Backform (runde Form oder Gugelhupf) füllen und bei 180 Grad Umluft ca. 50-60 min backen. Nach dem Abkühlen den Kuchen mit etwas Puderzucker bestreuen.

Tipp: In der Weihnachtszeit kann der Kuchen auch mit einer Lebkuchengewürzmischung gebacken werden!



Quark- Apfelkuchen mit Streuseln

Guten Appetit wünscht Rainer Benien
(LAG-Vorstandsmitglied & Bürgermeister
der Stadt Wesel)

Foto: Stephan de Leuw



Zutaten

- 200 g Zucker
- 300 g Butter
- 400 g Mehl
- 1 P. Vanillinzucker
- etwas Zimt
- 1 Prise Salz
- 900 g Äpfel
- Saft von 1 Zitrone
- 3 Eier
- 375 g Magerquark
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Backöl Zitrone
- 2 EL Grieß
- 50 g Butter



Alle Zutaten für den Streuselteig in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einer bröseligen Masse verarbeiten.



Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Fruchtstücke im Zitronensaft mit etwas Wasser 3 bis 5 Minuten dünsten.



Butter zerlassen. Eier trennen. Eigelb, Quark, die Hälfte des Zuckers, Grieß, Salz, zerlassene Butter und Backöl Zitrone verrühren. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und den Eischnee unter die Quarkmasse heben.



Eine Springform (26 cm) einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Hälfte der Streusel in die Form geben und fest andrücken. Gedünstete Apfelstücke darauf verteilen, anschließend die Quarkmasse darübergeben. Die restlichen Streusel über den Kuchen bröseln.



Den Kuchen bei 170 °C etwa 1 Stunde backen.



Überbackene Äpfel

Dr. Barbara Rinn-Kupka
(Deichdormuseum Bislich) wünscht viel
Freude beim Backen!

Foto: Deichdormuseum Bislich



Zutaten

- 4 mittelgroße Äpfel
- ¼ l Wasser
- 75-100 g Zucker
- etwas Fruchtgelee
- 1-2 Eiweiß
- 1 EL Zucker (für den Eischnee)



Die Äpfel waschen, schälen und das Kerngehäuse vorsichtig ausstechen.



Wasser und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Die Äpfel hineingeben und gar kochen, dabei darauf achten, dass sie nicht zerfallen.



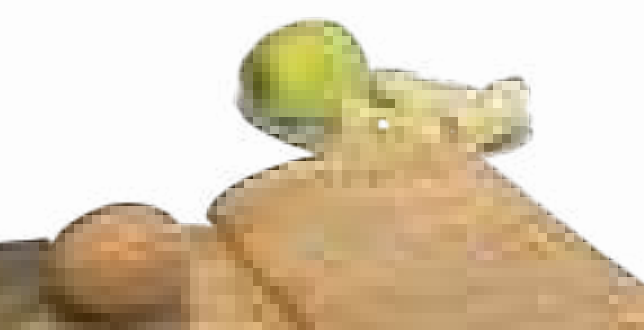
Die Äpfel vorsichtig herausnehmen und auf eine gefettete, feuerfeste Platte oder in eine gefettete Auflaufform setzen.



Den entstandenen Sud über die Äpfel gießen.
In die ausgehöhlte Mitte jedes Apfels etwas Fruchtgelee geben.



Das Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee gleichmäßig über den Äpfeln verteilen.
Die Äpfel im Backofen goldgelb überbacken.



Apfelkuchen "Guadalupe"

Guten Genuss wünscht Dagmar (Dritter
Ort Wesel, Verein Kunst im Turm Wesel)

Zutaten

Für den Teig

- 300 g Mehl
- 200 g Butter
- 150 g weißer Zucker
- 1 verquirltes Ei

Für die Füllung

- 1 kg Äpfel
- 100 g Rosinen
- 75 g Zucker
- 2 gehäufte Esslöffel
Vanillepuddingpulver
- etwas Zitronensaft
- eine Prise Zimt



Die Springform mit Butter einfetten und mit Mehl oder Semmelbröseln austreuen.



Aus Mehl, Butter, Zucker und der Hälfte des verquirlten Eis einen geschmeidigen Teig kneten. Den Teig kurz ruhen lassen.



Etwa zwei Drittel des Teigs ausrollen und die Springform damit auslegen. Den Boden mit Semmelbröseln bestreuen. Den Backofen auf 175°C vorheizen.



Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit den Rosinen, Zucker, Vanillepuddingpulver, etwas Zitronensaft und einer Prise Zimt gut vermischen. Die Füllung auf dem Teigboden verteilen.



Den restlichen Teig ausrollen, in Streifen schneiden und gitterförmig auf die Apfelfüllung legen. Die Ränder gut andrücken und das Teiggitter mit dem übrigen verquirlten Ei bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen backen, bis der Kuchen gar und goldbraun ist.

Vor dem Servieren vollständig abkühlen lassen.



Winterliches Apfelgelee

Viel Freude beim Ausprobieren wünscht
Angela Christians (WeselMarketing
GmbH)

Foto Ki-generiert

Zutaten

- 150 g Apfelschale (Dunkle oder rote Äpfel ergeben eine satte Farbe) und Gehäuse (circa 2-3 Äpfel je nach Größe)
- 250 g Gelierzucker 2:1
- 1 Stange Zimt
- Nelken nach Wunsch, max. 3-5
- 1/2 Zitrone (den Saft davon)
- 500 ml Wasser



Für das Gelee Apfelschalen sowie die von Kernen und Stielresten befreiten Gehäuse in einen Topf geben. Nelken, Zimt, Zitronensaft und Wasser hinzufügen, alles aufkochen und anschließend etwa 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen.



Die Mischung durch ein Sieb gießen, dabei die Flüssigkeit auffangen und zurück in den Topf geben. Schalen und Gewürze entsorgen. Den Gelierzucker einrühren, erneut aufkochen und 4 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen.



Das heiße Gelee sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und verschließen. Anschließend mehrere Stunden bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Erst nach dem vollständigen Erkalten wird das Gelee fest.

Die Menge ergibt 1-2 Gläser.



Winterliches Bratapfel- türmchen

Gutes Gelingen wünscht die
Genussregion Niederrhein e.V.



Foto: Genussregion Niederrhein

Zutaten

- 4 große säuerliche Äpfel (regional, z.B. Boskop oder Elstar)
- je 50 g Rosinen, Mandelsplitter, Walnüsse und Haselnüsse
- 100 g Marzipan
- ein EL Butter
- Honig (flüssig oder im Topf erwärmt)
- Zimt
- ein Schuss Rum oder Calvados nach Geschmack



Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Die Äpfel in 1 cm dicke Scheiben schneiden.



Für die Füllung Nüsse mit dem Mörser zerstoßen oder mit dem Messer kleinschneiden.



Marzipan mit Nüssen, Rosinen, Zimt und vielleicht etwas Rum oder Calvados vermengen und zwischen die Apfelscheiben streichen.



Auf jeden Apfel ein Butterflöckchen setzen.

Bei 200° C auf mittlerer Schiene 25 Minuten backen lassen und vor dem Servieren mit flüssigem Honig begießen.



Apfel-Porridge

Carolyn Mrotzek (LEADER-
Regionalmanagement)
wünscht guten Hunger!



Foto: C. Mrotzek

Zutaten

- 1 EL Öl
- ½ TL Ingwer
- ½ TL Kardamom
- 1 TL Zimt
- 5 EL Haferflocken
- 200 ml Hafer-Pflanzendrink
- 1 Handvoll Rosinen
- 1 Apfel
- 1 Handvoll Mandeln oder Walnüsse
- 1 TL Honig



Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Ingwer, Kardamom und Zimt kurz darin anrösten, bis die Gewürze ihr Aroma entfalten.



Haferflocken und Hafer-Drink hinzufügen und einmal aufkochen lassen.



Den Apfel in kleine Stückchen schneiden und zusammen mit den Rosinen unterrühren.



Das Porridge einige Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis es schön cremig wird.



In eine Schüssel füllen und mit Mandeln oder Walnüssen bestreuen. Nach Belieben mit etwas Honig süßen.





LAG Lippe-Issel-Niederrhein e.V.
Dorstener Straße 24
46569 Hünxe

Ansprechpartnerin
Carolyn Mrotzek
Telefon: 01517-211 27 85
E-Mail: info@lippe-issel-niederrhein.de

Homepage: www.lag-lin.de
Facebook: LippelsselNiederrhein
Instagram: lag_lin

Design via canva,
Layout Rezepte: @nicolk via canva,
Apfel Icon: @roxiedesigns via canva,
Layout Cover, Vorwort und Kontakt: canva Creative
Studio, Fotos auf den Rezeptseiten unten links: T.
Michaelis



KONTAKT

Aus der Region für die Region