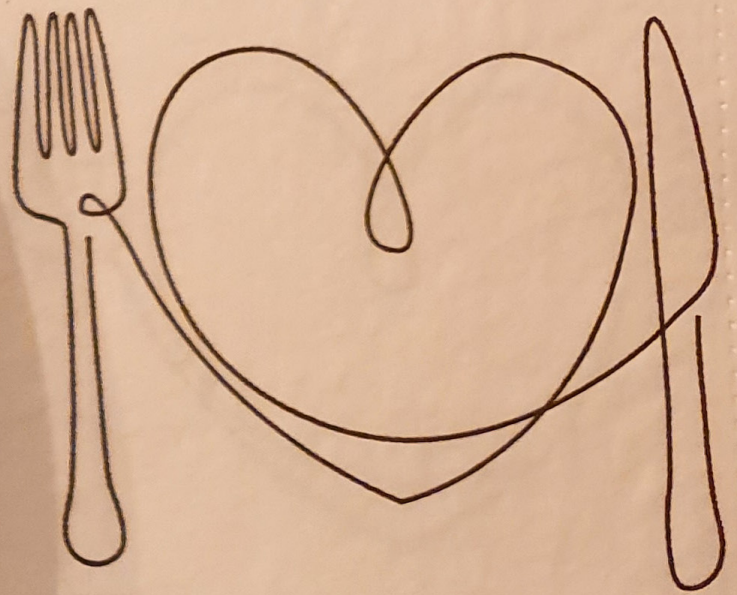


Ninas und Hannahs Rezept rund um die süß-saure Lieblingsfrucht den Apfel

ein Gewinnermenü der Küchenschlacht Digital 2022



MIT LIEBE
gekocht



Gebackener Fetakäse auf Äpfeln mit Roggenbrot und Ziegenfrischkäse

Zutaten Roggenbrot:

- 225 g Roggenmehl
- 225 g Weizenmehl
- 2 TL Salz
- 20 g Hefe
- 140 ml Milch (lauwarm)
- 140 ml Wasser
- 1 TL Honig

Zutaten Feldsalat:

- 1 Pck. Feldsalat
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamicoessig
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe mit der Milch und dem Honig glattrühren, in die Mulde gießen und mit dem Wasser und der Mehlmischung zu einem glatten Teig verarbeiten. (Mindestens 10 Minuten kneten)
2. In eine leicht geölte Schüssel geben und mit einer leicht geölte Klarsichtfolie abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen bis er sich verdoppelt hat.
3. Den Teig erneut kneten und in ein Gärkörbchen geben zum erneuten gehen lassen. Das Backblech mit Backpapier auslegen, das Brot auf das Backblech legen und zweimal tief einschneiden. Den Ofen auf der höchsten Temperatur vorheizen und im Anschluss bei 220 Grad (Ober-/Unterhitze) für 30-35 Minuten backen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.
4. Feldsalat waschen. Aus den übrigen Zutaten ein Dressing herstellen und mit dem Salat vermengen.

Zutaten Fetakäse aus Äpfeln:

- 1 - 2 Äpfel
- 4 Scheiben Feta
- 3 EL Honig
- 1 TL Rosmarin
- 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

1. Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen, quer in ca. 4 gleichmäßige Scheiben schneiden und in eine gefettete Auflaufform geben. Apfelscheiben mit Rosmarin bestreuen und leicht pfeffern.
2. Fetascheiben auf den Apfelscheiben verteilen, ebenfalls pfeffern und mit Honig beträufeln.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad ca. 10 Minuten backen und im Anschluss vor dem Anrichten kurz flambieren.



Roggenflammkuchen mit zweierlei Äpfeln, Feta und Honig

Zutaten:

- ½ Würfel Hefe
- 200 ml Wasser
- 400 g Roggenmehl
- 1 TL Salz
- 1-2 Kartoffeln
- 1-2 Äpfel
- 3-4 Scheiben Feta
- Etwas Honig
- Handvoll Walnüsse
- 1 Pck. Crème fraîche
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

1. Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Mit Mehl und Salz zu einem Teig verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen bis er sich etwa verdoppelt hat.
2. Zwiebeln, Kartoffeln und Äpfel in feine Scheiben raspeln.
3. Den Teig auf Backpapier ausrollen (ergibt 2 Flammkuchen), mit Crème fraîche bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln, Kartoffel- und Apfelscheiben sowie den Feta darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 15-20 Minuten backen.
4. Kurz vor dem Ende der Backzeit mit Walnüssen bestreuen. Vor dem Anrichten mit etwas Honig beträufeln.



Omas Apfelküchlein

Zutaten:

- 3 Äpfel
- 150 g Mehl
- 1 TL Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 ml Milch
- 2 Eier (Gr. M)
- neutrales Speiseöl
- 100 g Puderzucker
- 2 TL Zimt
- Vanilleeis

Zubereitung:

1. Apfel schälen, entkernen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und beiseitelegen.

2. Mehl mit Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Milch und Eier zugeben und mit einem Schneebesen zu einem glatten verrühren.

3. Öl in einer heißen Pfanne erhitzen. Apfelscheiben in den Teig geben, im Anschluss vorsichtig in die Pfanne legen und auf beiden Seiten goldbraun braten. Vorsichtig aus der Pfanne nehmen und vor dem Anrichten auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

4. Nach Belieben mit einer Kugel Vanilleeis anrichten.



Apfel-Aperitif

Zutaten:

- 4cl Apfelsaft (Sotzbacher regionaler Apfelsaft)
- 1cl Holunderblütensirup (selbstgemacht)
- Frische Minzblätter
- Prosecco
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Ein Weinglas mit 1 cl Holunderblütensirup und 4 cl Apfelsaft (alternativ einen Apfel entsaften) füllen.
2. Minze hinzugeben und nach Belieben mit Prosecco auffüllen. Das Glas mit einem Glasstrohalm und einer dünnen Apfelscheibe als Deko versehen.
3. Für die perfekte Temperatur und den eiskalten Genuss Eiswürfel hinzugeben.

Prost!

