

# *Luisas und Dennis Rezept rund um die süße Verführung des Apfels*

ein Gewinnermenü der Küchenschlacht Digital 2022



# Blätterteighäppchen mit Ziegenfrischkäse

## Zutaten:

- 1 Blätterteig
- 150g Ziegenfrischkäse
- 1 großer Apfel
- 2 rote Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Honig
- 1 Schuss Basilikum-Essig
- Walnüsse, gehackt

## Zubereitung:

1. Die Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl leicht anschwitzen. Apfel fein würfeln und zusammen mit dem Honig und einem Schuss Balsamico dazu geben. Bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten karamellisieren lassen.
2. Den Blätterteig in Quadrate schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Einen Löffel Apfel-Zwiebel-Mischung auf den Blätterteig geben und in der Mitte etwas Platz für den Ziegenfrischkäse lassen.
3. Jeweils einen großen Teelöffel Ziegenfrischkäse in der Mitte platzieren.
4. Mit den gehackten Walnüssen bestreuen und im Ofen bei 180 Grad Umluft etwa 12 Minuten aufbacken.



# Lende in Senfkruste

## Mit Apfel-Kartoffel-Rösti & Apfel-Zwiebel-Chutney

### Zutaten:

- 800g Schweinelende
- 4 EL Öl
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Steinpilzsenf
- Salz, Pfeffer, Paprika, Rosmarin, Thymian
- 1kg Kartoffeln
- 2 Äpfel
- 2 Zwiebeln
- 4 EL Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 3 Äpfel
- 2 Zwiebeln
- Ingwer, Chilischote, brauner Zucker, Weißweinessig

### Zubereitung:

1. Die Lende mit zerkleinerten Kräutern, Gewürzen, Öl und Senf einreiben und eine Stunde ziehen lassen.
2. Das Fleisch von beiden Seiten auf dem Grill für 2 Minuten anbraten, dann indirekt bei 180 Grad in Apfelwein etwa 30 Minuten dünsten.
3. Kartoffeln schälen, Äpfel entkernen und beides grob reiben. Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Alles in einer Schüssel mit dem Mehl und den Gewürzen vermengen.
4. Rösti in einer heißen Pfanne mit reichlich Öl portionsweise von beiden Seiten ausbacken.
5. Für das Chutney Äpfel und Zwiebeln in Würfel schneiden. Den Ingwer und die Chilischote fein hacken. Alles in einem Topf erhitzen und andünsten.
6. Den braunen Zucker hinzugeben, gut miteinander vermischen und alles mit einem Schuss Weißweinessig ablöschen.



# Kürbis-Zimtschnecken mit Apfel



## Zutaten:

- 150 ml lauw. Milch
- 20g frische Hefe
- 60g Zucker
- 1/4 TL Salz
- 550g Mehl
- 100g weiche Butter
- 1 Ei
- 150g Kürbispüree
- 50g geschmolzene Butter
- 70g brauner Rohrzucker
- 2 Äpfel
- 1 TL Zimt
- 1 TL Pumpkin Spice

## Zubereitung:

1. Lauwarme Milch und Zucker mischen. Hefe hineinbröseln und etwa 10 Minuten quellen lassen.
2. Die restlichen Zutaten für den Hefeteig hinzugeben und 5 - 7 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten (lassen). In eine saubere Schüssel legen, abdecken und etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Für die Füllung Butter, Zucker und Gewürze mischen. Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.
4. Den Hefeteig zu einem großen Rechteck ausrollen.  
Die Füllung mit einem Pinsel auftragen und die Apfelwürfel auf dem Teig verteilen.
5. Teig von der langen Seite aufrollen und in 10 gleich große Scheiben schneiden. Die Schnecken in eine Auflaufform setzen und abgedeckt noch einmal 15 Minuten gehen lassen.
6. Die Zimtschnecken bei 180 Grad Ober-/Unterhitze etwa 25 Minuten goldgelb backen.



# Feierabend-Schoppe: Hessen Hugo

## Zutaten:

- Holunderblütensirup
- Äpfel
- Sprudelwasser
- Gin
- Minze

## Zubereitung:

1. Den Saft aus den Äpfel mit einer Presse ausquetschen.
2. Holunderblütensirup in die Gläser füllen.
3. Das Glas mit dem gepressten Apfelsaft und Sprudelwasser auffüllen.
4. Wahlweise kann ein Schluck Gin hinzugegeben werden.
5. Kleine Apfelstückchen schneiden und dem Getränk hinzufügen.
6. Etwas Minze rundet den Hessen-Hugo ab.

***Stößchen!***

