Ausgabe 13, September 2010

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Lecker, lecker: Apfelherbst in Österreich!

Inhalt

REZEPT: Apfel-Karotten-Suppe 2
REZEPT: Apfel-Ziegenkäse-Türme 3
REZEPT: Apfel-Käse-Soufflé 4
REZEPT: Pikante Bratäpfel 5
REZEPT: Apfel-Prosciutto-Hühnchen . 6
REZEPT: Apfel-Trauben-Kuchen 7
REZEPT: Apfel-Mohn-Cupcakes 8
REZEPT: Mini-Apfel-Gugelhüpfe 9
REZEPT: Apple Apricot Cobbler 10
REZEPT: Apfel-Topfen-Knödel 11
REZEPT: Apple Raspberry Pie 12
REZEPT: Apfel-Cheesecake 13
Noch mehr Apfel 14
Tipps zum Nachreisen und Nachshoppen 15
Insider-Tipps: Apple Cranberry Jam 16
Vorschau 16

Alles Apfel! Herrliche Schmankerl mit und vom Apfel...

Urlaub in Österreich war seit einem traumatischen Erlebnis in Hallstatt vor vielen Jahre etwas, was mich nicht besonders reizen konnte.

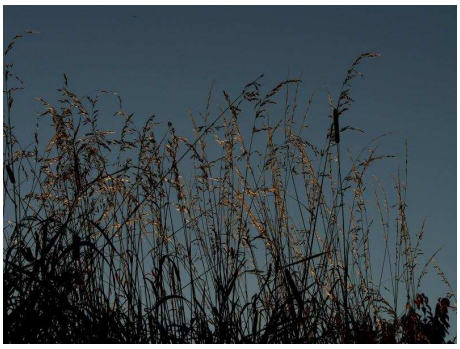
Meine kleine Aversion begann, als ich in Hallstatt auf einer Speisekarte Aprikosenklöße mit Sahne fand. Ich liebe aber Marillenknödel mit Schlagobers, und die genau genommen ohne Schlag.

Zum zweiten traumatischen Erlebnis kam es gegen Ende der Schilling-Zeit, als ich im Salzkammergut einen Übernachtungspreis anfragte und höflich in DM-Preisen darüber informiert wurde.

Da ich aber nicht übermäßig nachtragend bin, habe ich diese Erlebnisse mittlerweile hinter mir gelassen und auch Österreich für mich entdeckt.

Österreich kann eben was, gerade auch im Herbst, wenn allerlei Äpfel zu herrlichen Speisen verarbeitet werden. In diesem Sinne widmet sich eine ganze GENUSSMEILE nur dem Apfel und den pikanten und süßen Köstlichkeiten, die sich daraus zubereiten lassen. Ich wünsche wie immer viel Freude beim Nachkochen!

Andrea



Apfel-Karotten-Suppe mit Nüssen

Ich bin ja kein besonderer Suppenfan, aber bei dieser Karotten-Apfel-Kombi mit ein paar Nüssen kann ich nicht nur Suppen, sondern auch dem Herbst etwas abgewinnen!

ZUTATEN

Für 4 Personen

1/2 Zwiebel
1 EL Olivenöl
1 EL Mehl
800 ml Gemüsebrühe
300 g Karotten (ca. 2 große Karotten)
3 Äpfel
1 Lorbeerblatt
Saft von 1 Zitrone
Paprikapulver
Chili-Pulver
1 EL Butter
1 EL brauner Zucker
Eine Handvoll Walnüsse

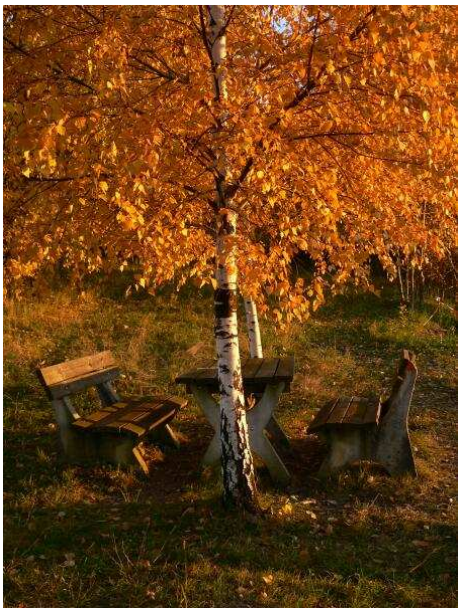
Zum Servieren
Ein Klecks Crème fraiche

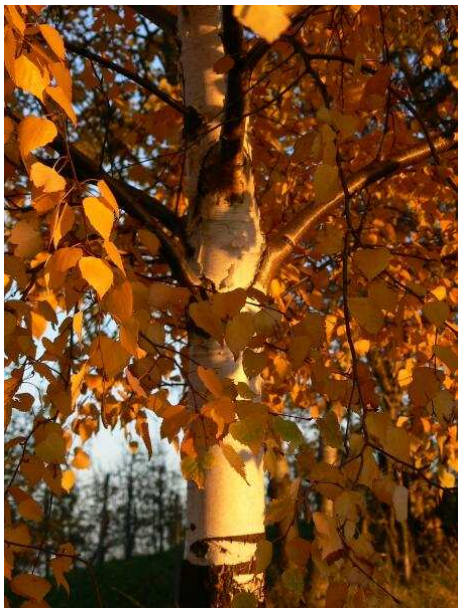
ZUBEREITUNG

Zwiebel schälen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel darin goldgelb dünsten. Mit Mehl bestäuben und mit der Brühe ablöschen. Karotten putzen, in Scheiben schneiden und zugeben. Lorbeerblatt zugeben und mitkochen. 2 der 3 Äpfel schälen, entkernen und würfelig schneiden. Eine halbe Zitrone pressen und die Äpfel kurz darin wenden. Äpfel und Zitronensaft zugeben und alles ca. 20 Minuten dünsten, bis die Karotten und Äpfel weich sind. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und etwas Chili-Pulver abschmecken. Lorbeerblatt entfernen und die Suppe mit dem Pürierstab cremig rühren. Sollte sie zu dickflüssig sein, mit etwas Wasser aufgießen und erneut pürieren.

Butter in einer Pfanne zerlassen. Den dritten Apfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Zweite Hälfte der Zitrone pressen und die Spalten damit beträufeln, damit sie nicht braun werden. Apfelspalten in die Pfanne geben, mit dem braunen Zucker bestreuen und ein paar Minuten von beiden Seiten dünsten und karamellisieren.

Suppe auf vier Teller verteilen und mit den Apfelspalten, ein paar Walnusshälften und eventuell einem Klecks Crème fraiche anrichten.





Apfel-Ziegenkäse-Türmchen

Die Verbindung von Äpfeln und Ziegenkäse finde ich schon sehr gelungen. Serviert man diese dann noch auf Kartoffelpuffern und mit ein paar Paranüssen wird daraus eine herrliche Hauptmahlzeit.

ZUTATEN

Für 2 Personen

1 Apfel
Saft einer halben Zitrone
1 Ziegenkäse-Rolle (für etwa 6 dünne Scheiben)
6 Kartoffelpuffer

Zum Servieren
Etwas frische Kresse
4 Speckscheiben (optional)
1 Handvoll Paranüsse

ZUBEREITUNG

Ziegenkäse 1-2 Stunden im Tiefkühler fest werden lassen.

Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden. Apfel schälen, entkernen und in 6-8 Ringe schneiden. Im Zitronensaft wenden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit dem Ziegenkäse belegen. Mit etwas Thymian würzen. Ca. 5 Minuten backen, dann 2-3 Minuten auf Grillstufe bräunen, bis der Käse geschmolzen ist.

In der Zwischenzeit Kartoffelpuffer zubereiten und goldbraun braten. Auf den Tellern verteilen. Apfel-Käse-Scheiben darauf anrichten. Mit Pfeffer, Chilipulver und frischer Kresse dekorieren. Mit einigen Paranüssen servieren. Optional Speckscheiben kross braten und mit den Apfel-Ziegenkäse-Türmchen servieren.

Apfel-Käse-Soufflé auf roten Zwiebeln

Äpfel können auch pikant zubereitet ganz hervorragend schmecken. So auch dieses im Apfel gebackene Käse-Soufflé, das auf einem feinen Zwiebel-Apfel-Relish serviert wird.

ZUTATEN

Für 4 Äpfel

Für das Relish
Etwas Olivenöl
2 rote Zwiebeln
1-2 EL brauner Zucker
1/4 l Apfel-Cider (oder Apfelsaft)
1 EL Apfelmus (optional)
1 Schuss Calvados
1 Schuss Apfelessig

Für die Soufflés
20 g Butter
20 g Mehl
125 ml Milch
80 g Gouda ohne Rinde
1 Eiklar
1 Dotter
1 cl Calvados
20 g Walnüsse
4 Äpfel, z.B. Idared oder Jonagold oder Pink Lady
Etwas Butter

Zum Servieren
Ein paar Weintrauben

ZUBEREITUNG

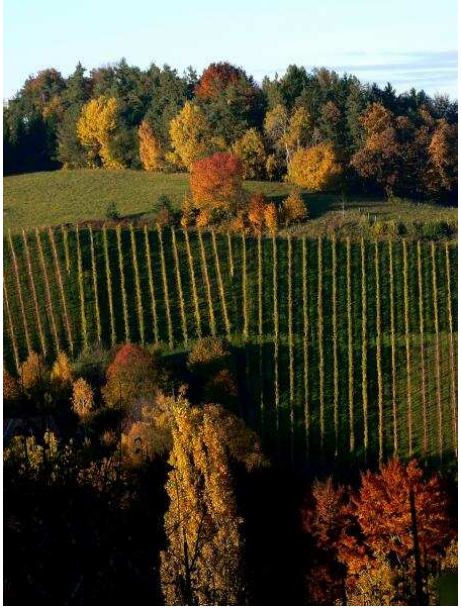
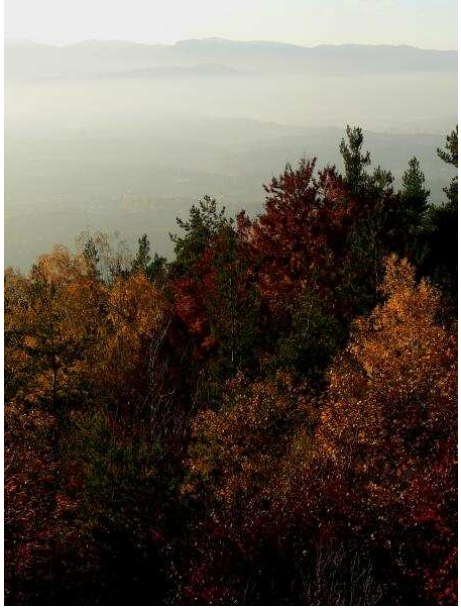
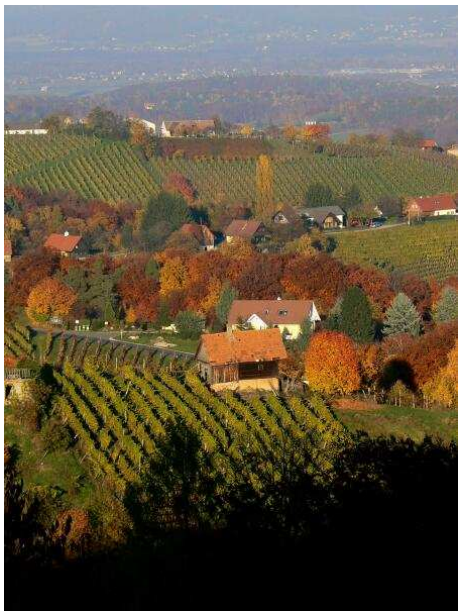
Für das Relish Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel zugeben, mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Cider ablöschen. Salzen. Unter gelegentlichem Umrühren weich dünsten. Mit dem Apfelmus oder dem klein gehackten Fruchtfleisch der ausgehöhlten Äpfel (siehe oben), dem Calvados und dem Essig abschmecken.

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Butter in einem Topf zerlassen, Mehl zugeben und unter Rühren goldgelb anschwitzen. Mit der Milch ablöschen und ein paar Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen.

Käse fein reiben. 1 EL davon für später zur Seite stellen. Mehlschwitze vom Herd nehmen, Käse einrühren und darin schmelzen lassen. Eiklar mit einer Prise Salz zu einem steifen Schnee schlagen. Erst den Dotter, dann den Schnee in die Mehlschwitze einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit Calvados abschmecken. Walnüsse hacken und unterheben.

Äpfel waschen und die Deckel abschneiden. Fruchtfleisch mit einem kleinen Löffel oder Melonenbällchenausstecher bis auf einen Rand von 1 cm aushöhlen. Soufflémasse einfüllen. In eine feuerfeste Form setzen und 25 Minuten backen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und weitere 5 Minuten backen.

Auf dem Zwiebel-Apfel-Relish servieren und mit ein paar Weintrauben anrichten.

Pikante Bratäpfel

Dieser Bratapfel mit einer pikanten Fülle aus Faschiertem und Cheddar ist eine gute Einstimmung auf die Herbstzeit. Die Fülle kann dabei auch recht leicht variiert werden.

ZUTATEN

Für 4 Äpfel

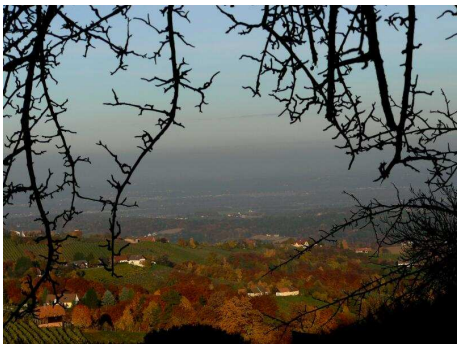
4 Äpfel (z.B. Boskop)
Saft von ½ Zitrone
1 Zwiebel
200 g Faschiertes
80 g Cheddar
1 EL Crème fraiche
1 EL getrocknete Knoblauchscheiben (ersatzweise frische Knoblauch-scheibchen)
1 EL getrocknete Paprikaflocken (ersatzweise Paprikapulver)
Etwas getrocknete Chili-Flocken
Etwas Schnittlauch

Zum Servieren
Weißbrot

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Äpfel waschen, Deckel abschneiden. Kerngehäuse mit einem kleinen Löffel oder Melonenbällchenausstecher aushöhlen. Fruchtfleisch ebenfalls aushöhlen, würfelig schneiden und in eine Schüssel geben. Apfelstücke sowie Apfelinneres mit Zitronensaft beträufeln.

Zwiebel schälen und fein schneiden. Cheddar würfelig schneiden. Alles zu den Apfelstücken geben und mit der Crème fraiche verrühren. Mit den Gewürzen sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. Äpfel füllen und Deckel wieder aufsetzen. Eventuell übrig bleibende Fülle in eine kleine Auflaufform geben. Äpfel in eine Auflaufform setzen. Beide Formen ins Backrohr schieben und 30 Minuten backen. Mit etwas Weißbrot servieren.



Apfel-Prosciutto-Hühnchen mit feiner Calvados-Sauce

Dass Hühnchen und Apfel gut zusammenpassen, beweist auch dieses Rezept. Ergänzt durch eine Sauce aus Calvados entsteht so ein herrliches Abendessen!

ZUTATEN

Für 2 Personen

2 Hühnerbrustfilets
2 dünne Scheiben Prosciutto
1 säuerlicher Apfel
1 TL Olivenöl
1 EL Calvados
2 EL Crème fraiche
1 TL Dijon-Senf
1 Schuss Kaffeesahne

Für das Dressing
Weißer Balsamico-Essig
Etwas Olivenöl
1 Prise Zitronensaft
Salz und Pfeffer

Dazu passt:
Lollo biondo-Salat

Zum Servieren
Eventuell eine Handvoll Macadamia-nüsse

ZUBEREITUNG

Huhn salzen und pfeffern. Mit einem scharfen Messer eine Tasche in die Hühnerbrustfilets schneiden.

Apfel schälen und in Scheiben schneiden. Prosciutto und dann einige Apfelscheiben in die Tasche schieben. Mit Zahnstochern verschließen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Huhn von beiden Seiten je ca. 10 Minuten braten, bis es gar und außen goldbraun ist. Herausnehmen und beiseite stellen.

Herd auf höchste Stufe drehen. Calvados in die Pfanne geben und 1 Minute eindicken lassen. Crème fraiche, Kaffeesahne und Senf zugeben und verrühren. Etwas eindicken lassen.

Auf den Tellern den Salat mit den restlichen Apfelspalten anrichten. Dressing-Zutaten verrühren. Salat mit dem Dressing übergießen. Huhn mit der Calvadossauce daneben anrichten.

Apfel-Trauben-Kuchen mit Haselnuss-Topping

Diese Tartes vereinen das Beste, was der Herbst zu bieten hat: Äpfel, Trauben und Nüsse. Ein wahrer Hochgenuss!

ZUTATEN

Für 6 kleine Tartes (12 cm Durchmesser)

Für den Mürbteig
280 g Mehl
140 g Butter
100 g Zucker
1 Ei
4 EL Milch

Für die Fülle
60 g gemahlene Haselnüsse
60 g Semmelbrösel
60 g Zucker
1/2 TL Zimt
2 EL Zitronensaft
250 g säuerliche Äpfel (ca. 2 kleine Äpfel)
250 g Weintrauben

Für das Topping
50 ml Schlagobers
50 g Zucker
1 EL Honig
100 g gehackte Haselnüsse

ZUBEREITUNG

Für den Mürbteig alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Mit Folie bedeckt 45 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Für die Fülle Nüsse, Semmelbrösel, Zucker und Zimt in einer Schüssel verrühren. Trauben waschen, trocken tupfen und von den Stielen zupfen. Quer halbieren. Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Äpfel mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Nüsse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Fleischhammer auf einem Schneidbrett zerkleinern.

Teig in 2 Etappen dünn ausrollen. Zunächst zur Tarte-Form passende Böden ausstechen, dass der Teig auch am Rand der Form hochgezogen werden kann. Dann passende Deckel in Größe der Tarte-Form ausstechen. Böden in die beschichteten Tarte-Formen setzen. Die Nuss-Brösel-Zuckermischung auf den Böden verteilen. Apfelscheiben und Trauben darauf verteilen. Die Deckel aufsetzen und die Ränder gut zusammendrücken.

Schlagobers, Zucker und Honig in einem kleinen Topf aufkochen. Nüsse einrühren. Topping auf die Tartes streichen und diese 30-35 Minuten goldbraun backen.

Apfel-Mohn-Cupcakes

Apfel und Mohn harmonieren bestens. Mit einem Frischkäsehäubchen und etwas Apfelmarmelade entstehen so köstliche Cupcakes, die den Herbst versüßen.

ZUTATEN

Für 6 Cupcakes

Für den Teig
60 g Butter
60 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Ei
70 g Mehl
1 knapper TL Backpulver
20 g Mohn
10 g Wal- oder Pekannüsse
1-2 TL Zitronensaft

Für das Topping
175 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
15 ml Cointreau
2 EL Milch
2 EL Staubzucker

Für die Deko
Etwas Apfelmarmelade (Rezept für Apple Cranberry Jam siehe Seite 15)
Karamell-Vanillinzucker

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Ei zugeben. Nüsse hacken.

Mehl, Backpulver, Mohn und Nüsse in einer Schale vermengen und unter die Buttermasse rühren.

Apfel schälen und reiben und Apfelraspeln unterrühren. Mit dem Zitronensaft abschmecken.

Teig in mit Papierhütchen ausgelegte Muffinformen füllen und 12-15 Minuten backen.

Für das Topping alle Zutaten cremig rühren und mit einer Spritztülle auf die ausgekühlten Cupcakes dressieren. Etwas Karamell-Vanillinzucker darüber reiben. Einen Klecks Apfelmarmelade darauf setzen und genießen!

Mini-Apfel-Gugelhüpfe mit Schoko und Nüssen

Der Gugelhupf gehört zu Österreich wie die Pavlovas zu Australien. In Mini-Förmchen gebacken, mit saftigen Äpfeln, einem Hauch von Schokolade und Nüssen wird diese Traditionsspeise zu feinstem Finger Food!

ZUTATEN

Für 15-20 Mini-Gugelhupfformen (mit einem Durchmesser von 6 cm)

250 g Butter, zimmerwarm
250 g Streuzucker
250 Mehl
5 Eier
½ Pkg. Backpulver
1 Pkg. Vanillezucker
100 g geriebene Schokolade 70%
100 g geriebene Haselnüsse
2 große säuerliche Äpfel
Zum Servieren:
Ein paar Apfel-Chips (Rezept auch in „Genussvoll um die Welt“, Seite 210)

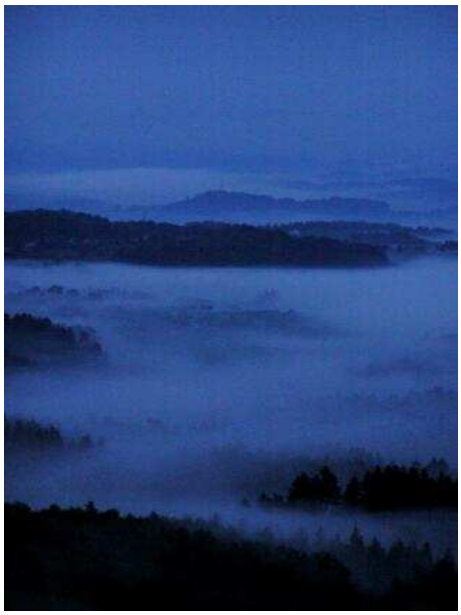
TIPP: Wer entsprechende Mini-Förmchen aus Silikon sucht, kann diese bei mir bestellen! Ich habe sie eigens aus Deutschland importiert und noch ein paar übrig! Details auf www.facettenreich.at > *Bestellen*.

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Schokolade reiben. Äpfel schälen und reiben, sodass nur das Kerngehäuse übrig bleibt.

Zimmerwarme Butter mit der Hälfte des Zuckers und dem Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Dotter zugeben und weiterrühren. Eiklar mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen und unter die Dottermasse heben.

Backpulver mit dem Mehl vermischen und zugeben. Schokolade, Nüsse und Äpfel unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 15 Minuten backen. Gugelhüpfe kurz auskühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter stürzen. Mit Staubzucker bestreut und eventuell mit ein paar Apfel-Chips oder Zimtschlagobers servieren.



Apple Apricot Cobbler - Feine Apfel-Marillen-Aufläufe

Dieses amerikanisch inspirierte Apfeldessert wird warm gegessen und ist nach einem Herbstspaziergang bestens zum Aufwärmen geeignet.

ZUTATEN

Für 2 Personen

Für die Fülle
1 Apfel
4 Marillen
2 EL Zitronensaft
3 EL brauner Zucker
1 TL Zimt
4 EL geriebene Mandeln

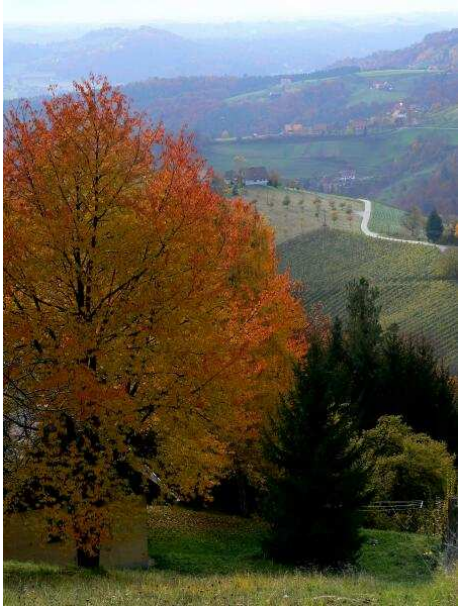
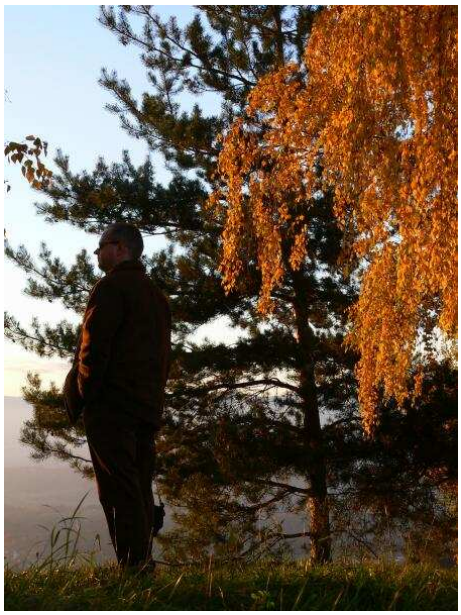
Für den Teig
80 g Mehl
½ TL Backpulver
1 EL + 1 EL brauner Zucker
20 g + 1 EL Butter
60 ml Milch

Zum Servieren
Vanilleeis oder Schlagobers

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Zwei Auflaufförmchen leicht ausfetten. Apfel waschen, entkernen und in große Würfel schneiden. Marillen waschen, entkernen und vierteln. Obst in eine Schale mit dem Zitronensaft geben und darin wälzen. Zucker, Zimt und Mandeln zugeben und vorsichtig verrühren, sodass das Obst gut damit „paniert“ wird. Obst inklusive Mandel-Zucker-Mischung in den Förmchen verteilen.

Für den Teig Mehl, Backpulver und 1 EL braunen Zucker in einer Schüssel verrühren. 20 g kalte Butter mit den Fingern einkneten, bis ein krümeliger Teig entsteht. Milch zugeben und mit einer Gabel einen Teig daraus rühren. Klecksweise auf dem Obst verteilen. 2 EL Butter zerlassen. Aufläufe damit beträufeln und mit dem restlichen EL Zucker bestreuen. Ca. 30 Minuten backen, bis die Fülle blubbert und der Teig goldbraun ist. Mit Vanilleeis oder Schlagobers servieren.

Apfel-Topfen-Knödel

Diese Variation der allseits beliebten Marillen- oder Zwetschkenknödel überzeugte schnell alle Gäste. Die Fülle aus gedünsteten Äpfeln und Amaretti ist auch wirklich einzigartig!

ZUTATEN

Für 8 Knödel

Für die Apfelfülle
1 TL Butter
1 kleiner Apfel
2 EL brauner Zucker
1 TL Zitronensaft
Etwas Zimt
1 TL Maisstärke
5 Amaretti-Kekse

Für den Topfenteig
1 Pkg. Topfen (250 g)
120 g Mehl
60 g Butter oder Margarine, in Stücken
1 Ei

Zum Wälzen
Gemahlener Mohn
Staubzucker

Tipp: Statt in einer Mohn-Zucker-Mischung kann man die Knödel auch in einer Haselnuss-Zucker-Mischung wälzen.

ZUBEREITUNG

Für die Fülle Butter in einer Pfanne zerlassen. Apfel schälen und fein würfelig schneiden. In die Pfanne geben und mit dem Zucker bestreuen. Apfelstücke darin dünsten, bis sie weich, aber noch al dente sind. Mit Zitronensaft und Zimt abschmecken. Maisstärke in einer Tasse mit 1 TL Wasser verrühren und die Apfelmasse damit binden. Amaretti-Kekse zerbröseln und unterrühren. Masse leicht auskühlen lassen und acht kugelförmige Häufchen Apfelmasse auf ein Backpapier setzen. Im Tiefkühler ein paar Stunden fest werden lassen.

Wasser in einem Topf aufkochen. Für den Teig alle Zutaten mit feuchten Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Je eine Apfelkugel mit Teig umhüllen, in etwas Mehl wenden und 12-15 Minuten im leicht sprudelnden Wasser kochen. Mohn mit Staubzucker abschmecken. Knödel darin wälzen und sofort servieren.

Apple Raspberry Crumble Pie - Apfel-Himbeer-Streuseltarte

Äpfel und Himbeeren – das ist eine meiner neu entdeckten kulinarischen Leidenschaften. Saftig, fruchtig, knusprig – viele herrliche Gegensätze in einem einzigen, noch dazu schnell zubereiteten Kuchen. Was will man mehr?

ZUTATEN

Für 1 Springform (26 cm)

Für den Teig
250 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Prise Zimt
1 Ei
1 Dotter

Für die Fülle
350 g Himbeeren
3 säuerliche Äpfel (ca. 450 g)
80 g Zucker
3 EL Zitronensaft

Zum Bestreuen
3 EL Mandelblättchen

Zum Servieren
Schlagobers

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Streusel-Zutaten mit den Fingern zu einer krümeligen Masse verkneten.

Himbeeren waschen. Äpfel schälen, putzen und in kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel Äpfel, Zucker und Zitronensaft vermischen. Himbeeren vorsichtig unterheben.

Springform einfetten. Zwei Drittel der Streusel als Boden und Seitenrand in die Form drücken. Der Rand sollte etwa 1 cm hoch sein. Obstfülle in die Mitte verteilen. Restliche Streusel sowie die Mandelblättchen auf dem Obst verteilen. Pie ca. 40-45 Minuten backen. Eventuell mit etwas Schlagobers servieren.

Apfel-Cheesecake mit Orangen-Karamell

Sieht aufwändiger aus, als es ist – schmeckt besser, als man sich vorstellen kann. An Regentagen lohnt es sich ganz besonders, sich dafür in die Küche zurückzuziehen!

ZUTATEN

Für 6-8 Cheesecake Minis (mit einem Durchmesser von 7 cm)

Für den Boden
70 g Amaretti-Kekse
15 g brauner Zucker
1,5 EL Butter

Für die Fülle
240 g Creamcheese (Philadelphia Doppelrahmstufe, keine Light-Version!)
30 g Staubzucker
2,5 EL Maisstärke
1 EL Vanilleextrakt
1 großes Ei
60 ml Schlagobers

Für das Apfel-Topping
1 Apfel, z.B. Pink Lady
40 ml Apfel-Cider (oder Apfelsaft)
1,5 TL Maisstärke
1,5 TL Zucker
Etwas Zimt

Für die Deko
Etwas Zimt oder Karamell-Vanillezucker

Für das Orangen-Karamell (optional)
50 g Zucker
200 ml Orangensaft
20 ml Cointreau

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. 3 Liter Wasser erhitzen. Muffinform mit Papierhütchen auslegen bzw. eine kleine Kuchenform vorbereiten. Für den Boden Amaretti-Kekse zerbröseln und in eine Schüssel geben. Zucker zugeben. Butter zerlassen und unterrühren, bis eine feucht-klebrige Masse entsteht. Diese gut in den Förmchen festdrücken. 10 Minuten backen.

Für die Creamcheese-Fülle die Hälfte des Creamcheese mit der Hälfte des Zuckers und der Maisstärke auf kleiner Stufe mixen. Restlichen Creamcheese unterrühren. Auf mittlerer Stufe den restlichen Zucker sowie die Vanille unterrühren. Ei unterrühren. Zuletzt kurz das Schlagobers einrühren. Förmchen fast bis oben mit Teig füllen. Form in eine große Auflaufform setzen; heißes Wasser 2-3 cm hoch rundherum eingießen. 15 Minuten backen. Wenn man den Cheesecake in einer Springform zubereitet, diese rundherum mit mehreren Lagen Alufolie umwickeln, damit kein Wasser eindringen kann.

Für das Apfel-Topping die Apfel schälen, entkernen und würfelig schneiden. Cider, Maisstärke, Zucker und Zimt in einer Pfanne gut verrühren. Bei mittlerer Hitze aufkochen und ein paar Minuten köcheln lassen, bis die Masse eingedickt ist. Apfelwürfel kurz mitdünsten. Beiseite stellen.

Sobald die Oberfläche der Cheesecakes nach ca. 15 Minuten fest geworden ist, Apfelfülle auf den Cheesecakes verteilen. Weitere 15-20 Minuten backen. Aus dem Backrohr nehmen und bei Zimmertemperatur auskühlen lassen. Danach ein paar Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Zum Servieren vorsichtig aus den Papierförmchen lösen und mit Orangen-Karamell beträufeln oder mit Zimt oder Karamell-Vanillezucker bestreuen.

Für das Orangen-Karamell Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren karamellisieren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und die Flüssigkeiten vorsichtig zugeben, damit das Karamell nicht spritzt. Erneut auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren bei geringer Hitze so lange köcheln, bis sich das Karamell aufgelöst hat. So lange köcheln, bis das Karamell eine zähe Konsistenz erreicht hat. Über die kalten Creamcheese-Törtchen träufeln.

Noch mehr Apfel aus dem Facettenreich

Apfelbasierte sommerliche Kochideen gibt es auch online im Facettenreich. Über den umfassenden REZEPTINDEX auf *www.facettenreich.at* > *Kulinarik* > *Bonusrezepte* > *REZEPTINDEX* gelangt man z.B. zu folgenden Speisen:

Einfach im REZEPTINDEX der Bonusrezepte stöbern und sich inspirieren lassen! Die Rezepte im REZEPTINDEX sind nach Kategorie sortiert, so dass man bequem nach Drinks, Fruchtigen Desserts, Snacks, etc. suchen kann.

Mit diesen und vielen anderen Speisen macht man das Beste, was man mit Äpfel machen kann, wenn man sie nicht direkt vom Baum oder vom Supermarkt isst! Weiterhin freue ich mich über Eure Anregungen.

Knuspermüsli mit Apfel & Zimt

Apfel-Topfen-Auflauf

Apfel-Scheiterhaufen

Caramel Apple Sundae

Apple Pie-Style Vanilla Ice Cream

Kürbissuppe mit Äpfeln & Ziegenkäse

Apple Cookies

Apfelmuffins mit Knusperstreusel

Apple Pie

Mini-Apfelparfaits aus dem Tiefkühler

Andreas legendäre Bratäpfel

Tipps zum Nachreisen & Nachshoppen

Wenn schon Herbst, dann in der Steiermark. Viele Ausflugsziele und Schmankerl-Hersteller laden ein!

Kulinarischer Herbst rund um die steirische Riegersburg, www.kulinarischer-herbst.at
Am letzten September-Wochenende findet rund um die Riegersburg ein Tag der offenen Tür bei zahlreichen lukullisch hochwertigen Betrieben statt. Sehr nett! Tomatenessig, Sesam-Sauerkirsch-Schokolade oder Paradeis-Schwarze Nuss-Pesto – hier wird‘s richtig inspirierend!

Schokomanufaktur Zotter, www.zotter.at
Die österreichische Instanz in Sachen Schokolade und Kreativität ist immer einen Besuch wert! Am Tag der offenen Tür gibt es unter großem Gedränge Gratis-Kostproben vom „Running Chocolate“-Band. Und die Schokolade ist direkt bei Zotter gekauft auch um einiges billiger. Aktueller Favorit: die Serie Mitzi Blue!

Bergheuriger Fürstenstand am Grazer Plabutsch, www.maussermost.at
Idyllisch über Graz gelegen ist dieser Heurige des Obstproduzenten Mausser mit hervorragendem Essen und Waldfeeling! Das steirische Backhendl war noch nie besser, und die Desserts sind auch eine Sünde wert!

Restaurant Schloss Kapfenstein, www.schloss-kapfenstein.at
Einen herrlichen Blick hat man von diesem Schloss mit ausgezeichneter Küche – unter einem das herbstlich gefärbte Weinland, die passenden Produkte auf dem Tisch! Von Ostern bis Oktober gibt’s auch Picknick im Weingarten!

Steirereck am Pogusch in der Steiermark (und nicht in Wien!), http://steirereck.at/pogusch
Vor dem Haus sitzend nach einer Wanderung, etwa dem Bründlwanderweg herrliche Häppchen genießen, absolut empfehlenswert!

WOHNEN

Engelweingarten, Stainz www.engelweingarten.at
Diese nette Frühstückspension überzeugt durch traumhafte Ausblicke über das steirische Hügelland (besonders morgens ganz toll!) und eine fantastische Küche sowie reichlich Ausflugsziele in der steirischen Toskana. Rechtzeitig reservieren!

Frankowitsch, Graz www.frankowitsch.at
Unglaubliche Törtchen – hübsch, einfallsreich und lecker – und toller angeschlossener Delikatessenladen! Kein Graz-Besuch ohne Frankowitsch…

Designhotel Daniel, Graz http://weitzer.com/daniel
Gemütliches und stylishes Hotel mit herrlichem Frühstücksbuffet. Die simplen, aber tollen Designerzimmer sind oft auch zu Schnäppchenpreisen zu haben!

„Genussvoll um die Welt" – Insidertipps für KochbuchbesitzerInnen

Exklusiv für KochbuchbesitzerInnen enthält die GENUSSMEILE Tipps für Variationen der im Kochbuch enthaltenen Rezepte. Alle Insider-Tipps findet man unter *Kulinarik > Insider-Tipps.*

Die **Chocolate Buns von Seite 33**, die im Original mit Ribiselmarmelade gefüllt sind, schmecken auch mit einer Apfel-Cranberry-Marmelade sehr gut! Für die Apple Chocolate Buns die Ribiselmarmelade einfach durch die Apple Cranberry Jam ersetzen.

Apple Cranberry Jam

ZUTATEN für 4 mittlere Gläser

3 säuerliche Äpfel
2 Handvoll getrocknete Cranberries
2 EL Zitronensaft
1 Prise Zimt
Ca. 150 g Gelierzucker 3:1

ZUBEREITUNG

Cranberries in eine Tasse geben und mit Wasser bedecken. Äpfel schälen, entkernen und raspeln. Cranberries abseihen und fein hacken. Äpfel, Cranberries und Zitronensaft gemeinsam abwiegen und in einen Topf geben. Mit Zimt abschmecken.

Gelierzucker zugeben (ein Drittel der zuvor abgewogenen Fruchtmenge) und alles unter ständigem Rühren aufkochen. Ein paar Minuten köcheln lassen.

Wenn die Marmelade bei einer Gelierprobe auf einem Teller stockt, kann sie in Gläschen abgefüllt werden. Verschließen und auf den Kopf auf ein feuchtes Geschirrtuch stellen, bis sie ausgekühlt ist.

Eigene Rezeptvariation einsenden! Wer seine Variationen der Rezepte aus „Genussvoll um die Welt" veröffentlicht sehen will, ist eingeladen, mir seine Kreation zu senden. Ich freue mich auf Eure zahlreichen kulinarischen Anregungen an: andreaf@facettenreich.at

In der nächsten GENUSSMEILE: Mallorquinische Küchengeheimnisse

Mit der nächsten GENUSSMEILE geht es nach Mallorca, wo auch im Oktober noch angenehme Temperaturen und feines Essen das Leben versüßen.

Die nächste GENUSSMEILE erscheint am 12. Oktober, denn am 12. ist wieder Genusstag. Bis dahin viel Spaß beim Lesen, Nachkochen und Nachreisen!

Weitere Rezeptideen gibt es online unter: *Kulinarik > Bonusrezepte > Rezeptindex!*

IMPRESSUM

Herausgeberin:
Andrea Farthofer
www.facettenreich.at
Mail: andreaf@facettenreich.at
Telefon: +43-1-26 42 290

BESTELLUNGEN

www.facettenreich.at > *Bestellen*