

TRIBI'S KOCHSHOW



MENÜ

Der Apfelkuchen – nach Elsässer Art





ÜBER DAS GERICHT

Der Apfelkuchen ist in ganz Europa verbreitet. Es gibt ihn in hunderten Varianten. Einmal gedeckt, einmal als Blechkuchen oder als Wähen mit Cremefüllung. Man kann die Äpfel in Scheiben oder in Raspeln schneiden. Auch der Teig variiert von Rezept zu Rezept. Man kann ihn mit einem Mürbeteig, Hefeteig, Rührteig oder auch Blätterteig backen.

Der Apfelkuchen kann mit weiteren Zutaten wie z.B. Rosinen, Nüsse, Streusel und anderen Früchten z.B. Rhabarber oder Erdbeeren ergänzt werden. Als Dessert wird zum Kuchen Schlagsahne, Vanilleeis oder ein warmes Getränk wie Kaffee oder Tee serviert.

Allergene: Laktose, Ei, Weizen, Fruchtzucker, Nüsse

Hier geht es zum Kochvideo: https://www.youtube.com/watch?v=C-HwMuzhJ3A&list=PL_J4jHJ6zvUqCO1of80lgwLUFUGJtHOzF&index=4

EINKAUFLISTE

Diese Einkaufsliste ist für eine Backform (rund) für ca. 4 Personen.

Was du bereits zu Hause haben solltest: Salz, Zucker

Zutaten für die Elsässer Variante

- Boskop Äpfel in 8tel geschnitten 500g
- gemahlene Haselnüsse oder Mandeln 150g
- optional: Rosinen (klassisch im Rum eingelegt)

Der Mürbeteig

- weiche Butter 110g
- Weissmehl oder Buchweizenmehl 200g
- Zucker z.B. Rohrzucker 60g
- 1 Eigelb – Eiweiss auf die Seite legen 1 Stück
- Zitrone ¼
- Salz 1 Prise

Der Süssguss

- Eier + übriges Eiweiss vom Mürbeteig 2 Stück
- Vollrahm 1.5dl
- Zucker 150g
- Weissmehl 150g
- Vanillezucker oder Vanilleschote 1 Pack
- Salz 1 Prise
- Tipp: Sauerrahm 1 EL



MATERIALLISTE

Diese Geräte oder Küchenwerkzeuge brauchst du zu Hause, um das Menü zu kochen.

- 2 Schüsseln
- Backform für Wähen
- Schwingbesen

FRAGEN ODER ANREGUNGEN?

Melde dich bei: phillipp@treibhausluzern.ch