

SÜDTIROLER APFELSTRUDEL

Für 1-2 Strudel (je nach Größe)



ZUTATEN FÜR DEN MÜRBEIG

| | |
|----------|-------------------------------|
| 130 g | Südtiroler Butter |
| 110 g | Zucker oder Staubzucker |
| 1/2 Pkg. | Vanillezucker |
| 1 Msp. | Zitronenschale, gerieben |
| 1-2 EL | Südtiroler Milch |
| 1 | Südtiroler Ei |
| 200 g | Mehl |
| 50 g | Dinkel Regiokorn Vollkornmehl |
| 1/2 TL | Backpulver |
| 1 Prise | Salz |



ZUBEREITUNG

1. Mürbteig

- Die temperierte Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und der Zitronenschale schnell zu einer cremigen Konsistenz verarbeiten.
- Die Milch und das Ei begeben und glatt rühren.
- Die Mehle zusammen mit dem Backpulver mischen.
- Mit einer Prise Salz zur Buttermischung geben und schnell zu einem glatten Teig verkneten.
- 30-45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Füllung

- Die Brotbrösel mit der Butter in einer Pfanne goldgelb rösten und auskühlen lassen.
- Leni's Selection Südtiroler Apfelwürfel TK in eine Schüssel geben. Die Brotbrösel, die Rosinen, die Walnuskerne, den Rum und die Zitronenschale begeben und alles gut vermengen.

3. Fertigstellung

- Den Teig ausrollen (35 x 24 cm ist ideal).
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Apfelfülle auf dem Teig verteilen.
- Die Teigränder mit Ei bestreichen und einschlagen.
- Den Strudel mit Ei bestreichen und mit den restlichen Teigstreifen dekorieren.
- Im Backofen backen.



ZUTATEN FÜR DIE APFELFÜLLUNG

| | |
|--------|--|
| 60 g | Brotbrösel |
| 10 g | Südtiroler Butter |
| 500 g | Leni's Selection Südtiroler Apfelwürfel TK |
| 30 g | Rosinen |
| 15 g | gebrochene Walnuskerne oder Pinienkerne |
| 1 EL | Rum |
| 1 Msp. | Zitronenschale, gerieben |



WEITERE ZUTATEN

1 Ei zum Bestreichen
Staubzucker zum Bestreuen



TEMPERATUR UND ZEIT

Bei 175/180 Grad für 30-40 Minuten (je nach Größe) backen.

UNSER TIPP

- Den Strudel vorne und hinten offen lassen. Das heißt, die Teigenden nicht zu- bzw. abdrücken. Somit kann die natürliche Feuchtigkeit der Äpfel optimal entweichen.
- Als Begleitung zum Strudel empfehlen wir Schlagsahne oder eine cremige Vanillesauce.

GREEN APPLE SORBET

Für 1 Pacossier-Becher



ZUTATEN

| | |
|---------|---|
| 125 g | Zucker |
| 12,5 cl | Wasser |
| 350 g | Leni's Selection Apfelwürfel TK |
| 40 g | Basilikum, Zitronenmelisse oder Bärlauch |
| 1,5 cl | Leni's Selection Apfelessig naturtrüb Bio |
| 1,5 cl | Südtiroler Apfellikör |



ZUBEREITUNG

- Läuterzucker: Zucker und Wasser im Mixer kalt aufmixen. Alternativ Zucker und Wasser zusammen aufkochen und auskühlen lassen.
- Die tiefgekühlten Apfelwürfel zusammen mit der gewünschten Kräutersorte, dem Apfelessig und dem Apfellikör in den Läuterzucker geben und durchrühren.
- In einen Pacossierbecher füllen, diesen verschließen, beschriften und für mindestens 24 Stunden tiefkühlen.
- Im Idealfall nochmals tiefkühlen und ein zweites Mal pacossieren.
- Das Sorbet in ein Sekt- oder Weinglas füllen.



ZUBEHÖR

Sekt- oder Weinglas



GARNITUR

- Apfel-Balsamico
- Beeren

UNSER TIPP

- Das Sorbet mit Apfel-Balsamico und passenden Beeren servieren.

SÜDTIROLER APFELPOTPOURRI IM GLAS

Für 4 Personen



ZUTATEN

| | |
|----------|---|
| 160 g | Leni's Selection Apfelpüree |
| 320 g | Leni's Selection Apfelwürfel, gedünstet |
| 8 Kugeln | Bratapfeleis oder Vanilleeis |
| 80 ml | Schlagsahne |
| 60 ml | Südtiroler Eierlikör |
| 40-60 g | weiße Schokolade, gehobelt |



ZUBEREITUNG

- Das Apfelpüree in die Eisbecher einlaufen lassen.
- Die gedünsteten Apfelwürfel darauf verteilen.
- Jeweils 2 Kugeln Bratapfeleis oder Vanilleeis darauf anrichten.
- Die Schlagsahne mit einem Spritzbeutel dazugeben.
- Den Südtiroler Eierlikör fadenförmig einlaufen lassen.
- Die gehobelte, weiße Schokolade einstreuen.
- Jeweils 4-5 Haselnüsse darauf verteilen.
- Die Apfelringe und die Kekse passend einsetzen.
- Mit frischer Minze servieren.



ZUBEHÖR

Eisbecher aus Glas



GARNITUR

| | |
|-------|---|
| 16-20 | Haselnüsse, geschält und geröstet |
| 8 | Leni's Selection getrocknete Apfelringe |
| 4 | Kekse |
| | Frische Minze |

UNSER TIPP

- Ein Hauch Staubzucker veredelt das Dessert.
- Apfelpotpourri steht für: eine Vielfalt, eine Auswahl, Verschiedenes vom Apfel.



KARAMELLISIERTER SÜDTIROLER APFELSCHMARREN

Für 4 Personen



ZUTATEN

| | |
|--------|---|
| 80 g | Südtiroler Ricotta |
| 120 ml | Südtiroler Milch |
| 150 g | Mehl |
| 5 | Südtiroler Eier |
| 50 g | Zucker |
| 1/2 TL | Vanillezucker |
| 1 Msp. | Zitronenschale, gerieben |
| 100 g | Leni's Selection Apfelwürfel TK oder Leni's Selection Dunstapfelsegmente |
| 40 g | Leni's Selection getrocknete Apfelringe |
| 1 EL | brauner Zucker |
| Butter | zum Backen |



GARNITUR

| | |
|-------|-----------------------------|
| 160 g | Leni's Selection Apfelpüree |
| | Frische Minze |
| | Staubzucker |
| | Essbare Blüten |



ZUBEREITUNG

1. Teig

- Ricotta und Milch gut verrühren.
- Die Milchmasse in das Mehl einrühren. Falls die Masse nicht glatt ist, diese durch ein Haarsieb passieren.
- Eigelb und Eiweiß trennen.
- Eigelbe in die Milch-Mehlmasse einrühren.
- Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen und in die Masse unterheben. Vanillezucker und Zitronenschale dazugeben.

2. Schmarren

- Butter in der Pfanne zerlassen.
- Die Schmarren-Masse einlaufen lassen und die tiefgekühlten Apfelwürfel dazugeben.
- Zuerst auf einer Seite backen. Den Schmarren umdrehen und dann auf der anderen Seite goldgelb backen.
- Den Schmarren mit einer Spachtel oder zwei Gabeln in Stücke reißen.
- Den braunen Zucker einstreuen und mit dem Schmarren karamellisieren. Hierbei die Apfelringe brechen und einstreuen.
- Auf einem warmen Teller oder in der Pfanne anrichten und mit Staubzucker bestreuen.
- Eine Schale Apfelpüree einsetzen und servieren.

UNSER TIPP

- Am besten in der Pfanne servieren. Nach Belieben mit frischen Minzblättern und einigen getrockneten, essbaren Blüten garnieren.

LENI'S FOCACCIA MIT FRISCHKÄSE, APFELCHUTNEY UND MARINIERTEM SELLERIE

by Stephan Zippl, Chefkoch

Für 4 Personen



ZUTATEN

Focaccia

| | |
|--------|-----------------------------|
| 300 g | Bio Weizenmehl 00 |
| 160 ml | Milch |
| 1 | Ei |
| 25 g | Hefe |
| 60 ml | Olivenöl |
| 30 g | braune Butter |
| 10 g | Salz |
| 20 ml | Olivenöl (für die Backform) |
| 10 g | Butter (vorm Servieren) |

Apfelchutney

| | |
|---------|---------------------------------|
| 120 g | Leni's Selection Apfelwürfel TK |
| 1 EL | Zwiebelwürfel |
| 30 g | Nussbutter |
| 10 ml | Samenöl |
| 50 ml | Apfelsaft naturtrüb |
| 20 ml | Apfelessig naturtrüb Bio |
| 1 Prise | Salz und Pfeffer |

Stangensellerie mit Apfelvinaigrette

| | |
|---------|---|
| 80 g | Stangensellerie |
| 30 ml | Apfelsaft naturtrüb aus rotfleischigen Äpfeln |
| 30 ml | Apfelessig naturtrüb Bio |
| 60 ml | Samenöl |
| 40 ml | Olivenöl |
| 1 Prise | Salz und Pfeffer |



GARNITUR

| | |
|---------|---|
| 8 | Leni's Selection getrocknete Apfelringe |
| 12 g | Pinienkerne |
| 160 g | Friskäse |
| 1 Prise | Salz |
| Etwas | Selleriegrün |



ZEIT

Ca. 2,5 h inklusive Rast- und Backzeit





ZUBEREITUNG

1. Focaccia

- Mehl, Milch, Ei, Salz und Hefe verkneten (darauf achten, dass die Hefe nicht direkt mit dem Salz in Kontakt kommt).
- Die braune Butter und das Olivenöl einarbeiten.
- Die gewünschte Form ausölen, dein Teig einfüllen und für 1-1 ½ Stunden direkt in der Backform aufgehen lassen (Idealtemperatur 35° C).
- Im vorgeheizten Backofen bei 190° C für ca. 20-30 Minuten backen.
- In die gewünschte Form schneiden.

2. Apfelchutney

- Die Leni's Selection Apfelwürfel TK in Nussbutter und Samenöl für eine Minute andünsten.
- Mit Apfelsaft und Apfelessig ablöschen.
- Salz und Pfeffer hinzugeben und für weitere 2 Minuten einkochen lassen, bis die Flüssigkeit etwas eingedickt ist.
- Anschließend abkühlen lassen und bei Raumtemperatur servieren.

3. Stangensellerie mit Apfelvinaigrette

- Den Stangensellerie gegen die Faser in Scheiben schneiden.
- Apfelsaft, Apfelessig, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben.
- Beide Öle vermischen und im Faden einrühren.
- Den Stangensellerie mit der Vinaigrette marinieren.

4. Frischkäse

- Den Frischkäse (er sollte Raumtemperatur haben) mit einer Prise Salz verrühren.

5. Anrichten

- Die Pinienkerne kurz in einer heißen Pfanne anrösten und leicht salzen.
- Die Focaccia mit einer Flocke Butter toasten und je ein Stück auf einen Teller geben.
- Frischkäse und Apfelchutney auf der Focaccia verteilen, die Pinienkerne und in Stücke gebrochene Apfelringe drüberstreuen.
- Mit dem marinierten Sellerie servieren.

