

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.

DOLOMITEN DAIQUIRI

by Christian Gruber, Laurin Bar & Grifoncino, Bozen

Für 1 Person



ZUTATEN

3 cl	Leni's Selection Apfelpüree
6 cl	ZuPlun dark Rum
1,5 cl	Vanille Syrup
2,5 cl	Saft einer frischen Zitrone
4-5	Salbei-Blätter
4-5	Eiswürfel



ZUBEREITUNG

- Alle flüssigen Zutaten in den Shaker füllen.
- Den Salbei in der Handfläche anklopfen, um seine natürlichen Aromen zu befreien und ebenfalls hinzufügen.
- Den Shaker mit den Eiswürfeln füllen und den Cocktail gut schütteln, bis die Konsistenz schaumig ist.
- Den Cocktail ohne Eis (straight up) durch ein Barsieb ins Glas einlaufen lassen.
- Mit einem Salbei-Blatt garnieren.



ZUBEHÖR

Martini-Glas
Barsieb
Shaker



GARNITUR

Salbei-Blatt



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.

