

Apfelspätzle

Rezept von Elke Wachernig,
Land Kärnten



ZUTATEN:

- 250 g Spätzlemehl oder griffiges Mehl
- 3 Stk. Eier
- 125 g Milch oder Wasser
- 1 Prise Salz
- 4 Stk. kleine Äpfel
- 40 g Butter
- 2 EL Rosinen
- Zimt gemahlen

ZUBEREITUNG:

Mehl, Eier und Milch oder Wasser in eine Schüssel geben und einfach mit dem Kochlöffel zu einem glatten Teig schlagen. Mit etwas Salz würzen. Sollte der Teig zu fest sein, noch etwas Milch oder Wasser hinzugeben.

Den Teig etwas quellen lassen, bis sich das Mehl gut mit den anderen Zutaten verbunden hat.

In einem weiten Topf Wasser zum Kochen bringen und Salz hinzugeben. Das Spätzlesieb oder die Spätzlereibe auf den Topf setzen und den Teig mit der Teigkarte durch das Sieb drücken. Die Spätzle im Salzwasser kochen. Dabei öfters umrühren, damit sich keine Klumpen bilden.

Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen, mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen.

Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Anschließend in einer beschichteten Pfanne in Butter glasig dünsten, auf Wunsch Rosinen dazugeben und mit etwas gemahlenem Zimt abschmecken.

Spätzle dazugeben und nochmals gut durchmischen. Anrichten und mit einem Glas Milch servieren.

TIPP: Ein Teil des Mehls (1/3) kann ohne weiteres durch Vollkornmehl ersetzt werden!

Grießauflauf mit Apfelmus

Rezept von Sabine Hanser





ZUTATEN:

200 g Grieß
800 ml Milch
2 EL Butter
5 EL Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
3 Stk. Eier
1 Pkg. Topfen oder Sauerrahm
Salz

ZUBEREITUNG:

Milch mit Grieß unter ständigem Rühren zu einem dicken Brei kochen und abkühlen lassen. Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz aufschlagen.

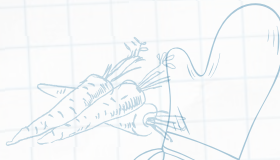
Topfen zum abgekühltem Grießbrei geben und gemeinsam mit der Eiermasse unterheben.

Die Auflaufform mit zerlassener Butter einfetten und die Masse einfüllen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 175 Grad eine halbe Stunde goldbraun backen.

Warm oder kalt servieren. Dazu passt Apfelmus und Kompott.

TIPP: Früchte der Saison, wie zum Beispiel Schwarzbeeren, können vor dem Backen auch in die Masse gegeben werden.



Haferflocken- auflauf

Rezept von Isolde Taupe



ZUTATEN:

250 g Säuerliche Äpfel
 125 g Vollkorn-Haferflocken
 20 g Speisestärke
 1 TL Backpulver
 75 g Weiche Butter
 3 Stk. Eier
 100 g Honig
 100 ml Milch
 Butter für die Form
 1 Stk. Apfel für den Belag

ZUBEREITUNG:

Die Äpfel waschen, schälen, entkernen, vierteln und in Scheiben schneiden.

Die Haferflocken mit der Speisestärke und Backpulver mischen. Butter, Eigelb, Honig und Milch dazu geben.

Mit dem Handmixer (Schneebesenaufsatz) ca. 2 Minuten verrühren und die Äpfel unterheben.

Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Eine Auflaufform mit Butter befetten, die Masse einfüllen.

Für den Belag einen Apfel waschen, schälen, entkernen, in Ringe schneiden und die Masse damit belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 45 Minuten backen.

TIPP: Dazu passt Vanillesoße oder ein sommerliches Himbeerpüree.

Reisaufauf

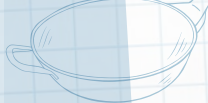
Rezept von Maria Hofer





ZUTATEN:

1 l Milch
250 g Risottoreis
4 Stk. Eier
100 g Butter
150 g Zucker



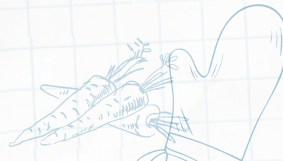
ZUBEREITUNG:

Reis in leicht gesalzener Milch weich kochen, dann die Butter dazu geben und überkühlen lassen.

Eier trennen, Schnee schlagen, Dotter und Zucker zur Reis-Buttermischung geben und gut vermengen.

Den Eischnee unterheben und in einer befetteten Form bei 200 Grad Ober- und Unterhitze für 30-40 Minuten backen.

TIPP: Dieses Rezept schmeckt auch gut mit geriebenen Äpfeln und Rosinen, welche man vor dem Backen einfach zur fertigen Masse dazu gibt.



Süße Apfelpizza

Rezept von Ingrid Musi



ZUTATEN:

Für 2 Backbleche:

400 g Vollkornmehl
 100 g Germ
 1 TL Zucker
 1 TL Salz
 2 EL Rapsöl
 Mehl zum Ausrollen
 3 Stk. Äpfel
 Saft von ½ Stk. Zitrone
 100 g Crème fraîche
 oder Sauerrahm
 100 g Frischkäse
 1 TL Zimt (gemahlen)
 50 g Zucker
 Staubzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG:

Germ in 250 ml lauwarmen Wasser auflösen. Mehl, Salz, Zucker und Rapsöl in eine Schüssel geben, vermengen und die Germ-Mischung dazu geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten, abgedeckt an einem warmen Ort, 30 bis 45 Minuten ruhen lassen. Backrohr auf ca. 200 bis 220 Grad vorheizen.

Die Äpfel waschen, bei Bedarf schälen, mit einem Apfelsausstecher das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Crème fraîche und Frischkäse verrühren.

Den Teig auf Backpapier ausrollen, mit der Frischkäsecreme bestreichen und mit Apfelscheiben belegen. Zimt mit Zucker vermischen und über die Äpfel streuen. Bei 220 Grad Ober- und Unterhitze goldbraun backen.

TIPP: Wer keinen Pizzastein hat, die Backbleche im Backrohr mit aufheizen und den belegten Teig mit dem Backpapier auf das heiße Blech ziehen und backen.

Süßer Polentaauflauf

Rezept von Ingrid Musi





ZUTATEN:

0,75 l Milch
6 EL Kristallzucker
1 Pkg. Vanillezucker
200 g Polenta
100 g Butter
Schale einer halben Zitrone
4 EL Rosinen
2 EL Orangensaft
Salz



ZUBEREITUNG:

Rosinen bei Bedarf in Orangensaft einweichen.

Milch mit 3 EL Zucker und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Polenta einrühren und einige Minuten unter Rühren einkochen.

Polenta in ein kaltes Gefäß umschütten und abkühlen lassen.

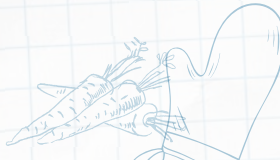
Auflaufform be fetten. Backrohr auf 170 Grad Heißluft vorheizen.

Eier trennen. Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen.

Dotter mit Butter schaumig rühren, die geriebene Zitronenschale dazu geben.

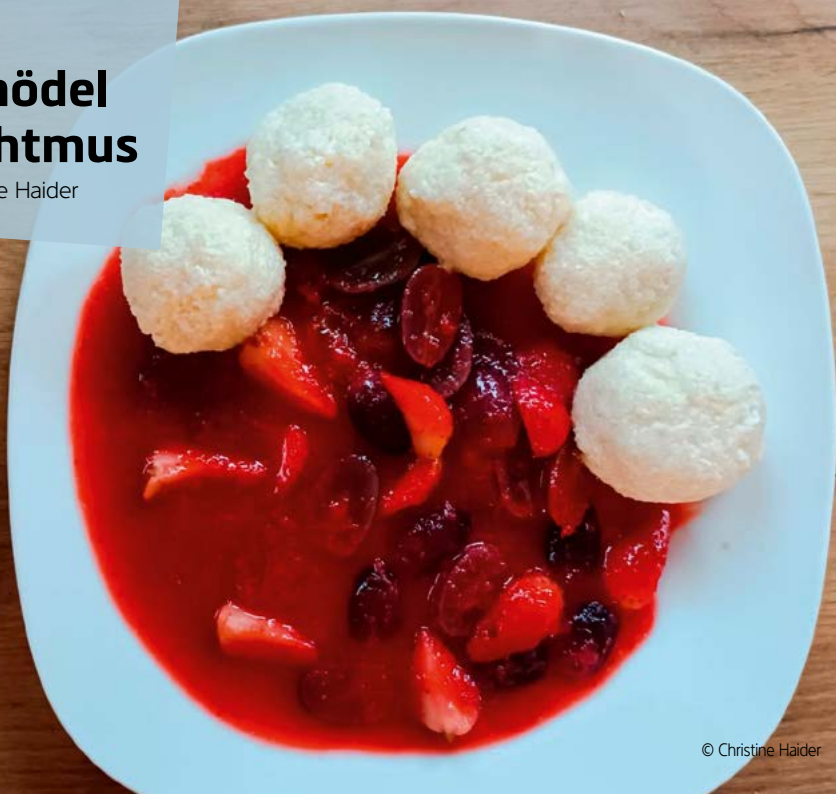
Dottermasse, Rosinen und Eischnee unter die Polenta heben. Die Masse in die Auflaufform füllen und für ca. 40-50 Minuten backen.

Den Auflauf portionieren, mit etwas Staubzucker bestreuen und mit Kompott oder Apfelmus servieren.



Topfenknödel auf Fruchtmus

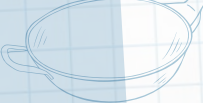
Rezept von Christine Haider





ZUTATEN:

500 g Topfen
2 Stk. Ei
4 EL Brösel
4 EL Grieß
Prise Salz



ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten zu einem festen Teig verarbeiten und rasten lassen.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Aus der Masse Knödel formen und in köchelndem Wasser 8-10 Minuten einkochen.

Für das Beerenmus Früchte der Saison pürieren und kurz aufkochen.
Nach Bedarf mit Zucker süßen.

Die Knödel abschöpfen und abtropfen lassen.

TIPP: Brösel in einer Pfanne mit Butter erhitzen
und darin die Knödel vor dem Servieren wälzen.

