



KW 7/2019

Apfel-Schmarrn

Zutaten für 4 Personen:

3 Äpfel, 3 Eier (getrennt), 125 ml Milch, 100 g Mehl, 2 EL Puderzucker, 1 EL Zucker, 1 Pk. Vanillezucker (echt), 1 EL Butter, Salz, Zitronensaft, Zimt (gemahlen)

Zubereitung:

Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft marinieren.

In einer großen Pfanne die Butter zerlassen, den Zucker sowie die Apfelwürfel dazugeben und kurz anrösten.

Die Eier trennen und das Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Die Eigelbe mit Milch, Puderzucker, Vanillezucker sowie Salz und Zimt gut verrühren und anschließend das Mehl unterrühren.

Abschließend noch vorsichtig den Eischnee untermengen.

Die Masse über die Apfelwürfel gießen und kurz durchrühren.

Die Masse langsam in der Pfanne oder im 200 °C vorgeheizten Rohr 10 Minuten backen und noch warm mit zwei Gabeln in Stücke reißen.

Nach Belieben mit Zimt und Zucker bestreuen und mit Vanillesoße servieren.

Apfel-Rettich-Möhren-Salat

Zutaten für 4 Personen:

250 g Äpfel, 250 g Winterrettich, 250 g Möhren, 50 g Mayonnaise, 100 ml Sauerrahm, 50 ml Sahne (geschlagen), 50 g Honig, Salz, Zitronensaft, Sprossenmischung

Zubereitung:

In einer Schüssel die Mayonnaise mit Sauerrahm, geschlagener Sahne und mit Honig vermischen.

Dann mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken, die Äpfel ebenso wie den geschälten Rettich und Möhren mittelfein raspeln und mit der Sauce vermengen.

Noch einmal abschmecken und den Apfel-Rettich-Möhren-Salat Sprossenmischung anrichten..

Wir wünschen einen guten Appetit
Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

Bankverbindung: GLS Bochum IBAN DE45 430609676007291100 BIC GENODEM1GLS