



Rezept der Woche

Die berühmte Bäckerei- und Konditorei Fachschule Richemont in Luzern hat ein Brotbackbuch mit vielen Rezepten rund ums Brot herausgegeben. Das Folgende Rezept habe ich in diesem neuen Buch gefunden und sofort ausprobiert. Die Ausgabe „Köstlichkeiten mit Brot“ liegt in unserer Konditorei zum Verkauf auf.



Von Konditormeister
Wolfgang Müller

Übrigens, eine Sammlung unserer Rezepte finden Sie auch auf unserer Website www.schnell.cc

Feine Apfelrösti

Zutaten:

100 g Zopfbrot, alt oder frisch

30 g Butter

**350 g ca 4 Stk. Äpfel geschält
in dünne Scheiben geschnitten**

15 g Butter

geriebene Zitronenschale

50 g Zucker

10 g Vanillezucker

40 g Sultaninen

40 g Walnüsse, gehackt

Staubzucker

Vanilleeis

• Butter in der Pfanne erwärmen und die Zopfscheiben darin anrösten

• Apfelscheiben begeben und mitdünsten

• Nochmals Butter begeben und weiterdünsten. Nicht zu stark dünsten

• Zucker mit Vanillezucker mischen, begeben und karamellisieren

• Sultaninen und Walnüsse begeben

Verwenden Sie süße, leicht säuerliche Äpfel. Sie können die Äpfel auch mit etwas Zitronensaft und Zucker abschmecken.

Wenn Sie die Sultaninen ein paar Stunden (oder über Nacht) in Rum einlegen, werden Sie besonders saftig und aromatisch.

Sie können auch ein wenig Zimt begeben – wenn es Ihnen schmeckt.

Servieren Sie die heiße Apfelrösti mit Staubzucker und einer Kugel Vanilleeis. Viel Spaß bei Nachkochen...



SCHNELL

Ihr Bäcker und Konditor in Feldkirch

Liechtensteinerstrasse 21, 6800 Feldkirch

Tel. 05522 73333 / Fax. 17 office@schnell.cc www.schnell.cc