

ZUM GLÜCK
GIBT'S 



KOCHEN, VERFEINERN ...

Rezeptesammlung Ausgabe Juli 2021

ZUM GLÜCK

GIBT'S



- 1 APFEL CHEESECAKE AUS DEM GLAS**
- 2 MARRONI RISOTTO MIT KARAMELLISIERTEM APFEL**
- 3 APFEL-KÜRBIS-SUPPE**
- 4 APFELTASCHEN**
- 5 APFEL-SCHINKEN-KÄSE-TOAST**
- 6 APFEL BLISS BALLS**
- 7 APFEL-ROTKOHL-SALAT**
- 8 APFEL-ZIMT SCHNECKEN**

**KOCHEN, ESSEN, GENIESSEN –
MIT IHREM LIEBLINGSAPFEL
PINK LADY SCHMECKT ALLES
NOCH EIN BISSCHEN FEINER
UND BESSER.**

APFEL CHEESECAKE AUS DEM GLAS

Zutaten für 6 – 8 Förmchen

- 60 g Butterkekse (z.B. Petit Beurre Vollkorn)
- 30 g Butter oder Kokosöl
- 200 g Frischkäse (z.B. Philadelphia nature)
- 150 g Quark
- ½ Zitrone, Saft und Abrieb der Schale
oder 3 EL Zitronensaft
- 1 Pack Vanillezucker
- 500 g Pink Lady-Äpfel
- ½ TL Zimt
- Mandelblättchen

Rezept von Moana Werschler



Zubereitung, ca. 10 Minuten

Für die Äpfel

Äpfel in kleine Stücke schneiden und mit wenig Wasser in einer Pfanne aufkochen. Mit Zimt abschmecken. Ca. 10 Minuten köcheln, dann abkühlen lassen. Die Äpfel sollten noch knapp ihre Form haben.

Für den Boden

Die Kekse zerbröckeln und in einen Beutel geben, mit einem Nudelholz klein zerbröseln. Die Krümel sollten sehr fein sein. Das Öl / die Butter schmelzen und in einer Schüssel mit den Krümeln zu einer Art Teig vermischen. Ist er zu trocken, wenig Wasser oder Milch dazugeben, bis es passt. In ca. 6 – 8 Förmchen verteilen und festdrücken.

Für den Cheesecake

Den Frischkäse, Quark, Zitrone und Vanillezucker miteinander vermischen, abschmecken. Auf die Gläser verteilen. Zuerst die Äpfel darüber geben und kühl stellen. Mit Mandelblättchen dekorieren.

ZUM GLÜCK

GIBT'S



MARRONI RISOTTO MIT KARAMELLISIERTEM APFEL

Zutaten für 4 Portionen

- 400 g Risottoreis
- 1 l Bouillon
- 1.5 dl Weisswein
- 150 g Marroni
- 1 Zwiebel
- Rapsöl zum Anbraten
- 2 EL Olivenöl
- Parmesan nach Belieben
- 1 Pink Lady
- 2 EL Reissirup

Rezept von Moana Werschler



Zubereitung, ca. 12 Minuten

1. Die Zwiebel schälen und klein hacken. Die Bouillon zubereiten und heiss beiseite stellen.
2. In einer Pfanne Rapsöl heiss werden lassen und mit der Zwiebel anbraten. Den Reis dazu geben, kurz umrühren und mit dem Weisswein ablöschen, die Hälfte der Bouillon dazugeben. Die Marroni grob hacken und mitkochen.
3. Nun nach und nach etwas Bouillon begeben und den Reis auf niedriger Stufe nach Anweisung köcheln.
4. Den Apfel waschen und mit der Schale in dünne Scheiben schneiden.
5. In einer Pfanne mit dem Reissirup und wenig Wasser anbraten, so dass die Scheiben schön karamellisieren.
6. Den Reis in Suppenteller geben und mit Marroni und dem karamellisierten Apfel dekorieren.

ZUM GLÜCK

GIBT'S



APFEL-KÜRBIS-SUPPE

Zutaten für 4 Portionen

- 2 Pink Ladys
- 500 g Kürbisfruchtfleisch (Hokkaido)
- ½ – 1 Chilischote
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 750 ml Gemüsebouillon
- 100 ml Sojarahm
- 1 Prise Zimt
- Etwas Öl zum Andünsten
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Rezept von Anabelle Smolders



Zubereitung, ca. 40 Minuten

1. 2 Pink Ladies waschen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Den Kürbis ebenfalls waschen, entkernen und in grobe Stücke schneiden (500 g Fruchtfleisch). Äpfel und Kürbis nicht schälen.
2. ½ – 1 Chilischote waschen, entkernen und in schmale Streifen scheiden. 1 rote Zwiebel schälen und klein hacken. 2 Knoblauchzehen schälen und mit einer Knoblauchpresse pressen.
3. Etwas Öl in einem grossen Topf erwärmen. Chilischote, Zwiebel und Knoblauch hineingeben und unter Rühren andünsten. Dann die Kürbis- und Apfelstücke begeben. Ein paar Minuten unter Rühren weiterdünsten.
4. Mit 750 ml Gemüsebouillon ablöschen und zum Kochen bringen. Den Topf mit einem Deckel zudecken, dabei eine Spalte offenlassen. Die Suppe bei tiefer bis mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis das Kürbisfruchtfleisch weich ist (mit einer Gabel kontrollieren).
5. 100 ml Sojarahm und eine Prise Zimt begeben. Die Suppe mit einem Pürierstab / Stabmixer cremig pürieren. Schliesslich mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZUM GLÜCK

GIBT'S



APFELTASCHEN

Zutaten für 4 Apfeltaschen

- 1x Blätterteig rechteckig
- 4 EL Brauner Zucker
- 4 EL Haselnüsse gemahlen
- Saft einer halben Zitrone
- 1 – 2 TL Zimt
- 1 Eigelb
- 1 – 2 EL Milch
- 2 Pink Ladys

Rezept von Gloria Sommer



Zubereitung, ca. 35 Minuten (inklusive Backzeit)

1. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Äpfel schälen, entkernen, in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
3. Zitronensaft, gemahlene Haselnüsse, Brauner Zucker und Zimt zu den Äpfeln geben und alles gut miteinander vermengen.
4. Blätterteig auswallen und dann in 8 Quadrate schneiden.
5. Eigelb mit Milch vermischen.
6. Auf der oberen Hälfte der Quadrate die Ränder mit Eigelb bestreichen und dann jeweils 1 – 1.5 EL von der Apfelfüllung geben.
7. Die untere Hälfte des Teiges 5mal horizontal einritzen danach diese Hälfte nach oben klappen und die Ränder gut aneinander andrücken.
8. Die Apfeltaschen mit Eigelb bestreichen und dann für 20 – 25 min backen.

ZUM GLÜCK

GIBT'S



APFEL-SCHINKEN-KÄSE-TOAST

Zutaten für 4 Toasts

- Frisches Brot oder Toastbrot
- Bergkäse, Käsescheiben oder Käsesorte je nach Vorlieben
- 4 Scheiben Schinken
- ½ Pink Lady

Rezept von Nadja Zimmermann



Zubereitung, ca. 15 Minuten

1. Vier Scheiben Brot schneiden oder vier Toastscheiben bereitlegen.
2. Jeweils eine Scheibe Schinken auf den Brotscheiben verteilen.
3. Apfel in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig auf den Schinken legen.
4. Käse über den Brotscheiben raspeln oder jeweils eine Käsescheibe auf das Brot legen.
5. Jeweils einen Thymianzweig auf jede belegte Brotscheibe legen.
6. Belegte Brotscheiben bei 220 Grad für zirka 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.

ZUM GLÜCK
GIBT'S



APFEL BLISS BALLS

Zutaten für 15 – 20 Bliss Balls

- 1/2 Pink Lady
- 75 g Haferflocken
- 100 g gemahlene Mandeln
- 50 g Datteln (entkernt)
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz

Rezept von Anabelle Smolders



Zubereitung, ca. 20 Minuten

1. 1/2 Pink Lady waschen, entkernen und in grobe Stücke schneiden.
2. Apfelstücke zusammen mit ca. 50 g Haferflocken, 100 g gemahlene Mandeln und 50 g entkernten Datteln in eine Küchenmaschine geben.
3. Ca. 2 – 5 Minuten mixen, bis sich ein klebriger Teig formt.
4. Dann die übrigen 25 g Haferflocken, eine Prise Zimt und eine Prise Salz begeben und kurz weitermixen.
5. Mit sauberen Händen Bällchen rollen. Die Bällchen nach Belieben in gemahlene Mandeln wälzen.
6. Die Apfel Bliss Balls im Kühlschrank aufbewahren. Dort halten sie etwa eine Woche.



APFEL-ROTKOHL-SALAT

Zutaten für 4 Personen

- 1 mittelgrosser Rotkohl
- 1 Pink Lady
- ein wenig Zitronensaft einer Zitrone
- Olivenöl
- weisser Balsamico-Essig
- ein wenig Salz

Rezept von Nadja Zimmermann



Zubereitung, ca. 10 Minuten

1. Rotkohl raspeln.
2. Apfel waschen, entkernen und entweder in kleine Stücke schneiden oder raspeln.
3. Zitronensaft über die geschnittenen oder geraspelten Äpfel geben.
4. Äpfel zu dem Rotkohl in die Schüssel geben.
5. Olivenöl und weisser Balsamico-Essig in die Salatschüssel geben.
6. Alles vermischen und ein wenig Salz dazugeben.

ZUM GLÜCK

GIBT'S



APFEL-ZIMT SCHNECKEN

Zutaten für 10–12 Schnecken

- 1x Blätterteig rechteckig
- 4 EL Brauner Zucker
- 1 – 2 TL Zimt
- 2 Pink Lady Äpfel
- Butter zum Bestreichen der Muffinform

Rezept von Gloria Sommer



Zubereitung, ca. 35 Minuten (inklusive Backzeit)

1. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Brauner Zucker und Zimt in einer Schüssel mischen.
3. Äpfel entkernen und in feine Würfel schneiden.
4. Blätterteig auswallen, Zimt-Zucker Mischung gleichmässig darauf verteilen.
5. Danach die Äpfel gleichmässig auf dem Teig verteilen.
6. Ca. 1 cm Rand links und rechts einklappen und dann den Blätterteig von der längeren Seite mit Hilfe des Backpapiers aufrollen.
7. Teigende gut andrücken und dann ca. 3 – 3.5 cm Rondellen schneiden, ergibt ca. 10 – 12 Stk.
8. Muffinform mit Butter einfetten und die Schnecken in die Form setzen, dann für 20 – 25 min. backen.
9. Die Schnecken mit einem Messer vorsichtig vom Rand lösen, sobald sie aus dem Ofen kommen, damit man sie besser herausnehmen kann.

ZUM GLÜCK

GIBT'S



