



Apfel-Cheesecake

mit Boskop Delikat Essig und Deli Marc

Zutaten (8 grosse Portionen)

250 g Mürbeteig
250 g Äpfel, in dünne Scheiben geschnitten
4 Eier
750 g Quark
80 g Zucker
40 g Maisstärke (Maizena)
250 g Apfelmus
30 g Butter
4 cl Boskop Delikat Essig
2 cl Deli Marc
30 g Zucker

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die dünnen Apfelscheiben in einer Schüssel mit 2 cl Boskop Delikat Essig beträufeln. Für die Füllung Eigelb und Eiweiss trennen und in je eine Schüssel geben. Eigelb mit Quark, Zucker, Maisstärke und Deli Marc verrühren. Eiweiss zu Schnee schlagen und unter die Eigelb-Quark-Mischung ziehen. Die Hälfte des Mürbeteigs auf 5 mm und die Grösse der 26er-Springform ausrollen. Auf dem Formboden auslegen und im Ofen bei 200 °C backen. Den Boden auskühlen lassen und anschliessend mit dem Springformrand schliessen. Den restlichen Teig auswallen und an der Innenseite festdrücken. Apfelmus mit 2 cl Boskop Delikat Essig mischen und auf dem Springform-Boden verteilen. Quarkmischung dazugeben und die dünnen Apfelscheiben darauf verteilen, mit Butterflocken und Zucker bestreuen. Den Backofen auf 180 °C zurückschalten und diesen wunderbaren Cheesecake in der Ofenmitte ca. 60 bis 65 Minuten fertig backen. Abkühlen lassen, aus der Springform lösen und geniessen.

Feige-Zwetschge

mit Zwetschgen Delikat Essig

Zutaten (4 Portionen)

4 frische Feigen
4 Zweige Rosmarin
4 Scheiben geräucherter Speck
4 cl Zwetschgen Delikat Essig
100 g Feta-Käse

Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Feigenstiel entfernen und die Feigen übers Kreuz einschneiden. In jede Feige ca. 1 cl Zwetschgen Delikat Essig träufeln. Die Feigen mit klein geschnittenem Feta-Käse füllen. Die Rosmarinzwige tief in die Feigen stecken. Die Feigen mit Speck umwickeln. Im 180 °C vorgeheizten Ofen backen, bis der Käse geschmolzen ist. Sofort servieren.

HerbstFreude





Mirabellen-Power-Drink

mit Mirabellen Delikat Essig

Zutaten (2 Portionen)

3 dl Karottensaft
2 dl Apfelsaft trüeb
1 Banane
2 cl Mirabellen Delikat Essig

Zubereitung

Alles im Mixer gut mischen. Ein hervorragendes Frühstücksgetränk, aber auch ein überraschend feiner, alkoholfreier Apéro.

Galette Poire Molina

mit Birnen Delikat Essig

Zutaten (4 Portionen)

Teig	Füllung
2 EL Butter	2 Schalotten
100 g Buchweizenmehl	8 Scheiben Rohschinken
40 g Weizenmehl	2 EL Gorgonzola
1 Prise Salz	4 cl Birnen Delikat Essig
2 Eier	40 g Milkschokolade
2,5 dl Milch	1 Prise Kümmel
Bratbutter oder Schmalz	

Zubereitung

Die Butter schmelzen lassen. Beide Mehlsorten mit 1 Prise Salz mischen. Eier, Milch und 3 EL Wasser zugeben und kräftig mit dem Schneebesen oder einem Handrührgerät verrühren. Flüssige Butter dazugeben und während 1 Minute kräftig unterschlagen. Den Teig zugedeckt 2 Stunden quellen lassen. Anschliessend in einer beschichteten Pfanne ganz wenig Butter schmelzen, darin nacheinander bei mittlerer Hitze aus dem Teig dünne Galettes (Pfannkuchen) backen und im Backofen bei 60°C warm halten. Für die Füllung Schalotten und Schinkenscheiben in schmale Streifen schneiden und in 2 EL Butter anbraten. Gorgonzola, in Würfel geschnitten, und geraspelte Schokolade dazugeben und kurz anschmelzen, den Kümmel dazugeben und mit Birnen Delikat Essig ablöschen. Fertig ist die Füllung. Auf jede Galette in die Mitte etwas Füllung geben, die Seiten zu einem Päckchen übereinanderschlagen. Guten Appetit!

HerbstFreude

