

Obsthof Semmelhaack

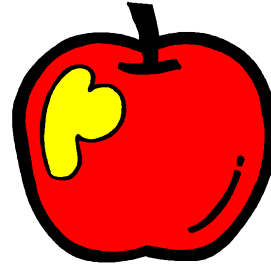
Jochen Semmelhaack

25335 Neuendorf bei Elmshorn, Kuhle 13

Direkt am Deich zwischen Neuendorf und Kollmar

☎ 04128-9630 📠 04128 – 9639

www.obsthof-semmelhaack.de



Apfeltaschen

Zutaten:

- 3 Platten Blätterteig aus der TK
- 300 g Apfelkompott (ggf. auch Mus)
- 1 Eigelb
- 20 g Puderzucker
- 2 TL Zitronensaft

Zubereitung:

Backofen auf 200° vorheizen. Die TK- Blätterteigplatten einzeln zum Auftauen ca. 10 Min. auf Backpapier legen. Jede Platte quer durchschneiden und ausrollen. Auf die Hälfte der Teigplatten etwas Apfelkompott geben (vielleicht selbstgemachten - Rezept siehe oben), die andere Hälfte des Teiges darüber klappen und die Seiten fest andrücken. Nun die Taschen mit verrührten Eigelb bestreichen und ca. 20 Min. auf der mittleren Schiene backen. Inzwischen aus dem durchgeseibten Puderzucker und dem Zitronensaft einen cremigen Zuckerguss rühren. Wenn die Apfeltaschen fertig gebacken sind, werden sie noch warm mit dem Guss bestrichen. Sehr lecker pur oder mit Eis oder Schlagsahne.

Apfelpfannkuchen

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 1/2 Liter Milch
- 1/2 Pkt. Backpulver
- 4 Eier
- Prise Salz
- Margarine zum Braten
- 75 g Zucker
- 4-5 Äpfel
- ggf. Zucker und Zimt zum Bestreuen

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit der Milch zu einem dicken Teig verrühren. Dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Die Eier, Zucker und Salz unterrühren. Die Äpfel entkernen, nach Belieben schälen und in Scheiben schneiden. Kleine Teigmengen in die heiße Pfanne geben, eine Apfelscheibe darauf legen und kurz anbraten. Den Pfannkuchen einmal wenden. Warm servieren und nach Geschmack Zucker überstreuen.

Tipp: Backofen auf max. 50° aufheizen und die fertigen Pfannkuchen einem Teller warmzuhalten.