

# Obsthof Semmelhaack

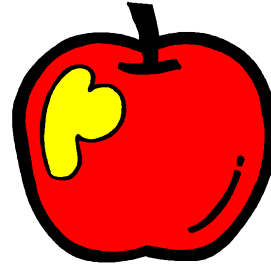
Jochen Semmelhaack

25335 Neuendorf bei Elmshorn, Kuhle 13

Direkt am Deich zwischen Neuendorf und Kollmar

☎ 04128-9630 📠 04128 – 9639

[www.obsthof-semmelhaack.de](http://www.obsthof-semmelhaack.de)



---

## Apfelschneegestöber (für 4 Personen)

### Zutaten

- 500 - 600 g Äpfel (z.B. Cox Orange)
- 5 EL Zucker
- 2 EL Calvados (bei Bedarf)
- 50 g geh. Walnüsse
- 50 g Rosinen
- 1 Zitrone, abgeriebene Schale
- 60 ml Apfelsaft
- 4 Eiweiß
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 30 g Butter
- 1 TL Zimt

### Zubereitung

Äpfel schälen, vierteln und Gehäuse entfernen. Die Viertel grob raspeln. Mit Zucker, (Obstbrand), Zitronenschale, gehackten Walnüsse, Rosinen und Apfelsaft vermischen. Eiweiß mit Vanillezucker zu sehr steifen Schnee schlagen. Eine flache, runde Auflaufform oder kleine Formen mit Butter einfetten. Apfelmasse und Eischnee vorsichtig mischen und in die Form/en füllen.

Im vor geheizten Backofen bei 120° C ca. 25 Min. backen und mit Zimtzucker überpudern und lauwarm servieren.

## Pumpkin Apple Soup (Kürbis-Apfel-Suppe) (für 6 Portionen)

### Man nehme:

- 500 g Kürbispüree (kurz gedünstetes Kürbisfleisch)
- 1 Prise gem. Ingwer
- je 1/4 TL gem. Nelken
- je 1/4 TL gem. Muskat
- 125 g Apfelmus
- 1 l Hühnerbrühe (Instant o. selbstgemacht)
- 1 Becher Schlagsahne
- Zucker( ggf. brauner) , Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Zubereitung

Alle Zutaten, bis auf die Sahne, gut verrühren und fünf Minuten köcheln lassen. Zuletzt die Sahne hinzugeben und kurz erhitzen, abschmecken und genießen.