

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Gebackene Topfenfladen mit Apfelmus

35 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

200 g Topfen, 25 g Butter, geriebene Schale von 1/2 Zitrone (unbehandelt), Salz, 1 Eidotter, 1 Ei, 1/2 Teelöffel Vanillezucker, 25 g Weizengrieß, 25 g glattes Mehl.

Für das Apfelmus: 250 g Äpfel, 1/16 Weißwein, 1/16 Wasser, 1/8 Apfelsaft, 50 g Kristallzucker, Saft von 1 Zitrone, Zimtstange.

Für die Apfelkugeln: 2 Äpfel (geschält), 1 EL Zucker, 1/8 l Apfelsaft, 1/8 l Weißwein. Außerdem: Sauerrahm, Honig; Fett zum Backen, Zimt, Zucker.

Zubereitung

Den Topfen mit cremiger Butter (nicht zu warm), Eidotter, Ei, Zitronenschale, Prise Salz und Vanillezucker in einer Schüssel gut verrühren. Danach den Weizengrieß und das Mehl unterheben. Den Teig ca. 2 Stunden kalt stellen und rasten lassen.

Für das Mus die Äpfel schälen und entkernen. In Stücke schneiden und in einem Topf mit Apfelsaft, Weißwein, Wasser, Kristallzucker, Zitronensaft und Zimtstange aufkochen.

Die Äpfel weich kochen, dann die Zimtstange entfernen und mit dem Stabmixer pürieren. Das Apfelmus kalt stellen.

Für die Apfelkugeln mit einem Parisienne-Ausstecher Kugeln aus dem Apfelfleisch stechen. Zucker in einem Topf dunkel karamellisieren lassen, dann mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen.

Aufkochen lassen, die Kugeln hineingeben und noch einmal aufkochen lassen. Abschließend vom Herd nehmen und ziehen lassen. Den Sauerrahm mit dem Honig glattrühren.

Backfett in einer beschichteten Pfanne auf ca. 150 °C erhitzen. Aus der Topfenmasse mit einem Esslöffel kleine Nockerln ausstechen und diese in das heiße Fett geben.

Leicht flachdrücken und beidseitig goldgelb backen. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Topfenfladen beim Anrichten mit Zimt-Zucker-Gemisch bestreuen. Mit dem Apfelmus, den Apfelkugeln und Sauerrahm-Honig servieren.