

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Gebackene Topfenfladen mit Apfelmus

#### Zutaten

(4 Personen)

- 200 g Topfen
- 1 Eidotter
- 1 Ei
- Schale von einer ½ Zitrone
- 25g Butter
- 25g Weizengrieß
- 25g glattes Mehl
- Öl
- 1 EL Staubzucker
- ½ TL Zimt
  
- 50 g Sauerrahm
- 2 EL Honig
  
- 2 ganze Äpfel
- 1 EL Zucker
- 1/8 L Apfelsaft
- 1/8 L Weißwein
- 1 Zimtstange

- 250 g Äpfel geschält
- 50 g Kristallzucker
- 1/16 L Weißwein
- 1/16 L Wasser

### Zubereitung

Topfen mit Dotter, Ei, Zitronenschale und flüssige Butter (nicht zu heiß) in einer Schüssel gut verrühren. Danach den Weizengrieß und das Mehl unterheben. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 2h kaltstellen und rasten lassen.

Sauerrahm mit Honig glattrühren – je nach Geschmack. Mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank.

Für das Mus – die Äpfel schälen und entkernen. Ein in grobe Stücke schneiden und zusammen mit Apfelsaft, Weißwein und Zucker langsam köcheln lassen bis die Äpfel weich sind. Zimtstange hinzufügen. Danach die Zimtstange wieder entfernen, etwas Butter hinzufügen und alles mit dem Stabmixer pürieren und anschließend kaltstellen.

Karamellierte Äpfel – Zucker in einer Pfanne schmelzen. Mit Apfelsaft und einem Schuss Weißwein ablöschen. Gut verrühren, um das Karamell aufzulösen. Dann blättrig geschnittene Apfelspalten darin auf beiden Seiten karamellisieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Topfenmasse mit einem Esslöffel in kleine Nockerl formen und in das heiße Fett geben und leicht flachdrücken. Beidseitig goldgelb backen. Danach auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Zum Anrichten das Apfelmus und die karamellisierten Äpfel auf einem Teller drapieren, mit dem Sauerrahmhoniggemisch beträufeln, die Topfenfladen danebensetzen und mit Zimt und Staubzucker bestreuen.