

Hagebuttenschnitten

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Suessspeise

Dessert

Nuss/mandel

Apfel

Orange

200 g Haselnusskerne
50 g Mehl
4 tb Schlagsahne
;Salz
60 g Zucker
4 Eier (L)
2 lg Äpfel (etwa 400 g)
3 tb Zitronensaft
1 lg Orange, unbehandelt
1/8 l Orangenlikör
60 g Butter

* QUELLE

-essen & trinken 11/86

-erfasst von Petra Holzapfel

3/4 der Haselnüsse mahlen, 1/4 vierteln und beiseite stellen. Die gemahlene Nüsse in einer Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten, dabei ständig umrühren, dann in eine Schüssel geben. Mit Mehl, Sahne, Salz, Zucker und der Hälfte der Eier mit den Quirlen des Handrührers zu einem dicken Teig vermischen. 10 Minuten ausquellen lassen, dann die restlichen Eier unterrühren. Zwei Esslöffel in heißes Wasser tauchen, damit Nockerl aus dem Nussteig formen. In schwach gesalzenes, kochendes Wasser gleiten lassen, 10 Minuten darin ziehen, aber nicht kochen lassen. Mit der Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die Nockerl in einer gebutterten Form bei 50°C im Backofen warm halten. Während der Nussteig ausquillt und die Nockerl garen, die Äpfel schälen und vierteln, vom Kerngehäuse befreien, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Orange heiß abwaschen und eine Hälfte hauchdünn abschälen, die Schale in sehr feine Streifen schneiden, die Orange auspressen. Den Zucker in einer großen Pfanne zu hellbraunem Karamel schmelzen lassen. Äpfel, Orangenschale und Orangensaft in die Pfanne geben, die Äpfel darin bei milder Hitze 3-5 Minuten garen lassen, dabei einmal wenden. Sobald der Orangensirup dickflüssig wird, den Likör zugießen und einmal aufkochen lassen. Die Äpfel mit der Schaumkelle herausnehmen und auf Portionstellern verteilen. Die Nockerl ebenfalls auf den Tellern verteilen. Die Butter in der heißen Sauce schmelzen lassen, die Haselnussviertel unterrühren und über die Äpfel und Nockerl geben. Sofort servieren.