Rezeptideen von den LandFrauen des Bezirks Überlingen-Pfullendorf mit Äpfeln und Käse:

Badische Apfelküchle

Zutaten:

3	Äpfel
1 Pck.	Vanillezucker
2	Eier
2 TL	Zucker
100 g	Mehl
125 ml	Milch
1 Pr.	Salz
	Butter zum Anbraten
	Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:
Die Äpfel in dicke scheiben schneiden und das Kerngehäuse ausstechen. Scheiben mit Vanillezucker bestreuen.
Für den Teig die Eier trennen. Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Mehl und Milch im Wechsel unterrühren und 10 Min. quellen lassen. Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben.
Etwas Butter in der Pfanne schmelzen lassen. Apfelringe durch den Teig ziehen und portionsweise bei mittlerer Temperatur von beiden Seiten goldbraun anbraten.
Die Küchle auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Puderzucker bestreuen und heiß servieren.
Guten Appetit !

Apfelgelee mit Calvados

Zutaten:

1,5 kg	Äpfel
1 L	Wasser
1	Zimtstange
350 g	Gelierzucker 2:1
5 EL	Calvados (Apfelbrand)

Zubereitung:
Äpfel waschen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Mit Wasser und Zimtstange im geschlossenen Topf kurz sprudelnd aufkochen, auf mittlerer Temperatur 15 Min. köcheln lassen. Nicht umrühren, damit das Gelee später klar bleibt.
Ein Sieb mit einem Tuch auslegen und auf eine Schüssel stellen. Die Äpfel in das Tuch gießen und gut abtropfen lassen, aber nicht ausdrücken.
Den Saft in den Topf geben und 10 Min. einköcheln lassen. Gelierzucker unterrühren und 4 Min. kochen lassen. Gelierprobe machen, ggfs. noch etwas weiterkochen lassen. Den Calvados unterrühren und das Gelee heiß in Gläser füllen.
Guten Appetit !

Obazder mit Bier

Zutaten:

250 g	Camembert
100 g	Butter
2 EL	Bier
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Paprikapulver
	Kümmel
1	rote Zwiebel
	Petersilie/Schnittlauch

Zubereitung:
Camembert und Butter auf Zimmertemperatur kommen lassen.
Den reifen Camembert in Stücke schneiden. Weiche Butter und Bier hinzufügen und mit der Gabel zu einer Creme zerdrücken. Die Gewürze nach Geschmack dazugeben.
Die Zwiebel halbieren. Eine Hälfte in dünne Ringe schneiden, die andere in feine Würfel. Die Würfel unter die Masse mischen.
Den Obazden auf einem Teller anrichten und mit Zwiebelringen und Kräutern garnieren.
Dazu passen frische Laugenbrezeln oder kräftiges Bauernbrot.
Guten Appetit !

Melonen-Feta-Salat

Zutaten:

ca. 1,5 kg	Wassermelone (kernlos)
2 Stiele	frische Minze
200 g	Feta oder Hirtenkäse
50 ml	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer
½ TL	Zucker
3 EL	Olivenöl

Zubereitung:
Melone in Spalten schneiden. Fruchtfleisch von der Schale schneiden und würfeln.
Minze waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden.
Feta grob zerbröckeln oder in Würfel schneiden.
Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Das Öl darunterschlagen.
Melone, Feta, Minze und Vinaigrette mischen und gekühlt servieren.
Dazu passt frisches Ciabattabrot.
Guten Appetit !