



Apfel mit WOW

Jonas' und Sebastians Apfel-Streusel-Törtchen

Zutaten für die Apfel-Streusel-Törtchen (6 Portionen)

- 250 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 125 g Butter
- 2 TL Zimt
- 1 kg Äpfel
- 2 EL Honig



Zum Verfeinern:

- Haferflocken
- Cranberrys
- Rosinen
- Haselnüsse
- Mandelsplitter
- Schlagobers

Und so geht's:

Für die Streusel, Butter schaumig rühren. Zimt, Backpulver, Mehl und ein wenig Honig hinzugeben und die Mischung gut durchmengen. Nun mit den Fingern die Masse zerbröseln, bis lauter kleine Klumpen entstehen.

Ein Blech mit Muffinförmchen auslegen. Die Äpfel schälen und in Würfel oder Spalten schneiden und in die Formen geben. Nun je nach Belieben, Haferflocken, Cranberrys, Nüsse oder Rosinen unter die Masse mischen. Mit Streusel bedecken und für etwa 45 Minuten bei 180°C backen. Alex isst die Törtchen am liebsten noch ganz warm mit Vanilleeis.

Jonas' und Sebastians Tipp: Die Apfel-Streusel-Törtchen könnt ihr auch in Teetassen anrichten. Dafür müsst ihr nur sicherstellen, dass die Tassen auch ofenfest sind.

Gloriyas und Ronjas getrocknete Apfelringe

Für die Apfelringe

- 6 Äpfel
- Zitronensaft von 1 Zitrone
- Ananasstückchen
- Kakaopulver
- Zimt
- Honig
- Staubzucker
- Haselnusscreme



Und so geht's:

Das Kerngehäuse der Äpfel entfernen und die Äpfel in hauchdünne Ringe schneiden. So trocknen sie schneller. Je nach Belieben, die Apfelringe mit Zitronensaft beträufeln. Nun die Scheiben in den Dörrautomaten legen und etwa 6 Stunden trocknen lassen.

Solltet ihr keinen Dörrautomaten haben, könnt ihr die getrockneten Apfelringe auch im Backrohr zubereiten. Dafür einfach die Apfelringe auf dem Backblech oder einem Backgitter verteilen und etwa 4 Stunden bei 50°C trocknen. Wichtig dabei: Das Backrohr muss dabei einen Spalt offen bleiben. Ihr könnt zum Beispiel einen Kochlöffel (aus Holz!) in der Backofentür einklemmen. Die Ringe sind dann fertig getrocknet, wenn sie noch elastisch sind, aber keine Feuchtigkeit mehr austritt.

Gloriyas und Ronjas Tipp: Die fertig getrockneten Apfelringe auf einer Schnur auffädeln und mit etwas Haselnusscreme und Kirschen anrichten.

Lolas und Pauls Apfelmus

Für das Apfelmus

- 1 kg Äpfel
- Saft von 1 Zitrone
- 300 ml Wasser
- Etwas braunen Zucker oder Honig
- Zimt
- Nelken
- Verschiedene Beeren
- Mandelsplitter
- Palatschinken zum Servieren



Und so geht's:

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in grobe Spalten schneiden. In einen Topf geben, mit Zitronensaft und Wasser übergießen und leicht köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind. Nun geht es an das Pürieren! Die noch warmen Äpfel in einen Behälter geben und mit den Zutaten eurer Wahl pürieren.

Lolas und Pauls Tipp: Das Apfelmus mit einer Nelke (nur den Kopf der Nelke dafür verwenden) und Zimt pürieren. Eine Palatschinke mit braunem Zucker bestreuen, ein paar Beeren darauf verteilen und mit reichlich Apfelmus bestreichen. Die Palatschinke einrollen und fertig ist das Meisterwerk!

Alex' Apfelschalentee

Für den Apfelschalentee

- Einige Apfelschalen
- 1 Zitrone
- 1 Apfel
- 2 Zimtstangen
- 1 l Wasser



Und so geht's:

Das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Apfelschalen hineingeben. Die Zimtstangen und den Saft von 1 Zitrone hinzugeben und etwa fünf Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit einen Apfel aushöhlen, sodass keine Löcher an der Außenwand entstehen. Nun die Schalen abseihen und den Tee in den ausgehöhlten Apfel füllen. Die Zimtstange hineingeben und als leckeren Strohhalm verwenden. Bei Bedarf könnt ihr den Tee auch mit ein wenig Honig süßen.