



Saftiger Apfel



**Biosphärengebiet
Schwäbische Alb**



Saftiger Apfel

Zutaten für 4 Personen

- 2 cl Beurener Obstler von der Edelbrennerei Huber
- 4 cl G'scheider Apfelsaft von ALBGEMACHT ●
- 4 cl Apfelsider ●
- 0,1 l Sekt ●
- Spritzer Limettensaft
- Apfelscheibe ● und Rosmarinzweig zur Verfeinerung

Zubereitung

1. Ein Weinglas mit Eiszwürfeln füllen.
2. 2 cl Beurener Obstler und 4 cl G'scheider Apfelsaft über das Eis in das Weinglas gießen.
3. 4 cl Apfelsider hinzufügen und vorsichtig 0,1 l Sekt dazugeben.
4. Für eine frische Note noch einen Spritzer Limettensaft hinzufügen.
5. Für die Dekoration eine dünne Apfelscheibe und einen Rosmarinzweig in das Glas geben.
6. Vor dem Servieren vorsichtig umrühren, damit alle Zutaten vermischt werden.

Diese Zutaten gibt es hier:

- ALBGEMACHT www.albgemacht.de
- PRODUKTELISTE
<https://bit.ly/Produktliste-Biosphaerengebiet>





Tiramisu aus Streuobstäpfeln



Tiramisu aus Streuobstäpfeln

Zutaten für 4 Personen

- 200 g Löffelbisquits
- 4 EL Apfeldestillat
- 500 g Apfelmus von Streuobstäpfeln
- 250 g Mascarpone
- 200 g Quark
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100 ml süße Sahne
- Zimt oder Kakaopulver

Zubereitung

1. Löffelbisquits zerbröseln und eine flache Auflaufform damit auslegen.
2. Mit Apfeldestillat beträufeln und danach das Apfelmus darauf verteilen.
3. Sahne steif schlagen und mit Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillezucker vermischen und auf das Apfelmus streichen.
4. Ca. 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
5. Mit Zimt oder Kakaopulver bestäuben.

Tipp

Probieren Sie Ihr Apfelmus doch mal sortenrein mit unterschiedlichen, eher säuerlichen Apfelsorten aus, wie Glockenapfel, Goldparmäne oder Jakob Fischer.

Diese Zutaten gibt es hier:

- ALBGEMACHT www.albgemacht.de
- PRODUKTELISTE
<https://bit.ly/Produktliste-Biosphärengebiet>





Biosphären-Pizza



Biosphären-Pizza (Zutaten für 4 Personen)

Für den Teig:

- 300 g Römersteiner Pizzamehl ●
- 10 g Trocken-/frische Hefe
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 EL Speiseöl (Lein oder Olive) ●
- 200 ml lauwarmes Wasser

Für die Tomatensoße:

- 1 halbe Dose gehackte/passierte Tomaten
- 1 Eigelb ● ●
- 1 Prise Salz
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Pizzakräuter/Oregano

Zubereitung

1. Mehl, Salz, Zucker, Öl, Hefe (bei frischer im Wasser auflösen) und das Wasser in eine Schüssel geben und mit der Hand gut durchkneten (bei Dinkel folgende Regel: In der Kürze liegt die Würze).
2. Die Schüssel nun mit einem feuchten Tuch abdecken und für mind. 1 Stunde, am besten 24 Stunden, im Kühlschrank gehen lassen.
3. Nun den Teig in zwei Teile teilen und ausrollen, dann noch mal 30 Minuten entspannen lassen.
4. Während der Teig entspannt, den Ofen (im Idealfall mit einem Pizzastein) bei 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Alle Komponenten der Tomatensoße in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut verrühren.
6. Nun die Soße auf die entspannten Teige verteilen und den gewünschten Belag darauf geben.

Tipp

Am besten Edamer Käse verwenden, der gibt beim Backen nicht so viel Feuchtigkeit ab wie Gouda.

Packen Sie nicht zu viele Komponenten auf die Pizza.

Diese Zutaten gibt es hier:

- ALBGEMACHT www.albgemacht.de
- PRODUKTELISTE
<https://bit.ly/Produkteliste-Biosphärengebiet>

www.biosphaerengebiet-alb.de

