



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 16. August 2012, Tisch 1

Spiessli mit Saison Früchte

Rohschinken-Röllchen

Zweierlei Forellen

Schweinerückenbraten gefüllt mit

Feigen, Oliven und Mandeln

Apfel-Crumble

Apfel-Crumble

200 g	Mehl
100 g	Butter
75 g	Rohrzucker
50 g	Haferflocken (fein)
850 g	Äpfel (zB. Granny Smith)
250 g	Brombeeren
0.5	Zitrone
75 g	Feines Rohrzucker
30 g	Butter

Backofen auf 200°C vorheizen.

Äpfel schälen, entkernen und in 2 cm Würfel schneiden. Zitronensaft und Zucker dazu geben.

Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen.

Apfelmischung dazugeben und unter gelegentlichem Rühren weich kochen. Es soll nicht zu einem Apfelmus werden!

Mehl in eine Schüssel sieben und zusammen mit der Butter abbröseln. 2 Esslöffel Zucker darunter mischen.

Anricht-Variante 1

Ausgebutterte Kochringe auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und je 2 Esslöffel der Mehlmischung hinein geben und flach drücken.

Anricht-Variante 2

Ausgebutterte Gratinform mit der Mischung bestreuen und den Mehlboden flach drücken.

Apfelmischung unter den Ringen/Gratinform(en) verteilen und die Brombeeren darauflegen.

Restlichen Zucker und die Haferflocken zur Butter/Mehl-Mischung geben und gut mischen. Die Streusel-Mischung über die Früchte streuen und 25-30 Minuten backen.

Dazu servieren wir Vanilleglace.