

STEIRISCHE TOPFEN-APFELTASCHERL MIT APFELRAGOUT

ZUTATEN

Für den Topfenteig:

100 g Butter
150 g Bauerntopfen
300 g griffiges Mehl
1 Ei
Salz, Vanille
Abrieb von je ½ Orange und Zitrone

Für die Fülle:

2 Stk. Äpfel, geschält und grob gerieben und
ausgedrückt
1-2 EL Kristallzucker
1 EL eingeweichte Rosinen
2 EL geriebene geröstete Hasel- oder Walnüsse
Vanille, Zimt, Rum, Zitronensaft

Für das Apfelragout:

600 g Äpfel
300 ml Apfelsaft
1 Zimtstange, 5 Nelken, etwas Calvados oder Rum
1 EL Puddingpulver, mit 2 EL Apfelsaft zum Binden angerührt

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten auf ein Brett geben und wie einen Mürbteig mit der Hand rasch kneten. Eventuell im Kühlschrank rasten.

Für die Fülle alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und abschmecken.

Teig 3 mm dick ausrollen und runde Kreise ausstechen. Mittig die Fülle hinein geben und die Ränder mit verschlagenem Ei einstreichen. Zusammenklappen und andrücken.

In Sonnenblumenöl bei 160°C ca. 4 Minuten backen. Mit Zimtzucker bestreuen.

Für das Apfelragout die Äpfel schälen und in kleinere Würfel schneiden. Den Apfelsaft mit Nelken, Zimt und Calvados einmal aufkochen. Dann die Apfelwürfel und das angerührte Puddingpulver begeben. Nochmals aufkochen lassen und vom Herd ziehen. Apfelragout mit den Tascherln gefällig anrichten.

Tipp: Sie können die Tascherl auch in Gewürzwasser ziehen lassen und mit Butterbrösel anrichten.



Gutes Gelingen wünscht
Ihr Steirerhof-Küchenchef Johann Pabst