

APFELKÜCHLEIN MIT WINTERLICHEN GEWÜRZEN

Caterina Sara Vosti, Küchenchefin des "Restaurant Eden Roc" (Hotel Eden Roc)

ZUTATEN

Für den Teig

- 100g Margarine
- 50g Rohrzucker
- 50g Wasser
- 300g gelbes Polenta-Mehl

Für den Apfelkompott

- 1 biologischer Apfel
- 50g Rohrzucker
- 1 Stück Sternanis
- 3 Stück Wachoderbeeren
- 3 Stück Nelken
- 2 Stück Kardamom
- 1 Zimtstange
- 1 Zitrone
- 50g Mandeln (gemahlen)

ZUBEREITUNG

Teig

Alle Zutaten vermischen und den Teig 2 Stunden ruhen lassen. Dann den Teig mit einem Nudelholz ca. 3 mm ausrollen, die gewünschten Formen einölen und den Teig darauflegen.

Apfelkompott

Den Apfel in kleine Würfel schneiden, die Wintergewürze, Zucker, Wasser und Zitronensaft dazugeben, alles ca. 10 Minuten kochen, die Gewürze aus dem Apfelkompott entfernen, die Mandeln dazunehmen. Geben Sie einen Löffel Apfelkompott in die Kuchenform und legen Sie ein weiteres Stück Teig darauf.

Den Kuchen bei 170 Grad Umluft etwa 20 Minuten backen und mit Vanillesauce servieren

