

Rezept-Tipp für den 11. Geburtstag des
„Tag des Deutschen Apfel“:

Apfel-Berliner mit Kardamom

✓ vegetarisch ⌚ Zubereitungszeit: 80-90 Min. ||| mittel



Bilder: © Ariane Bille für BVEO

Zubereitung

Für den Hefeteig

- Milch in einem kleinen Topf erwärmen und Butter darin schmelzen.
- Mehl in eine Schüssel geben, Zucker und Vanillezucker draufgeben und eine Mulde formen. Hefe hineinbröckeln und mit 3-4 EL der lauwarmen Milch-Butter-Mischung mit Hilfe einer Gabel verrühren. Ei, restliche Milch-Butter-Mischung, Zitronenschale und 1 Prise Salz hinzufügen. Alles mit den Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich vergrößert hat.

Für den Brandteig

- Wasser mit Butter, Salz und Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Währenddessen Mehl mit Speisestärke mischen. Topf vom Herd nehmen und die Mehl-Mischung in den Topf geben. Alles mit Hilfe eines Kochlöffels zu einem Kloß verrühren. Anschließend für etwa 1 Min. unter Rühren erhitzen. „Angebrannten“ Teig in eine Rührschüssel geben und nacheinander 2 Eier mit den Quirlen der Küchenmaschine auf höchster Stufe unter den Teig rühren, bis dieser schön glänzt.

Zutaten für etwa 12 Apfelberliner:

Für den Hefeteig:

- 250 ml Milch
- 80 g Butter
- 500 g Mehl
- 70 g Zucker
- 1 Pck. Bourbon Vanillezucker
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 Ei
- abgeriebene Schale ½ Zitrone
- 1 Prise Salz

Für den Brandteig:

- 125 ml Wasser
- 30 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker
- 80 g Mehl
- 15 g Speisestärke
- 2 Eier

Für die Füllung:

- 600 g Äpfel, z. B. Jonagold oder Elstar
- 30 g Walnussbruch
- etwa 1 l Rapsöl zum Ausbacken
- 3-4 TL gemahlener Kardamom und 100g Zucker zum Wälzen



Bild: © Ariane Bille für BVE0

Zubereitung der Apfelberliner

- Äpfel schälen und klein würfeln.
- Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsplatte durchkneten und zu einem Rechteck ausrollen. Brandteig auf den Hefeteig streichen und die Apfelwürfel mit den Walnüssen darauf verteilen.
- Teig von der langen Seite her aufrollen und in etwa 3–4 cm breite Scheiben schneiden. Abgedeckt etwa 10 Min. gehen lassen. Inzwischen Öl in einer hohen, breiten Pfanne auf etwa 175°C erhitzen (Stäbchentest).
- Teigscheiben portionsweise im siedenden Öl von beiden Seiten etwa 3–4 Min. goldbraun ausbacken. Herausnehmen und in einem Sieb oder auf Küchenpapier abtropfen lassen. Noch warm in Kardamom-Zucker wälzen, erkalten lassen und direkt genießen.



Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVE0“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin