

Lustvoll Schlemmen mit

Saftig und gesund hängen die gelb oder rot leuchtenden Äpfel jetzt am Baum, bereit, sich von Ihnen in



GELB VERPACKT DIE SÜSSEN

Man hat so seine Vorlieben im Leben, auch im Hinblick auf den Apfelgenuss. Manche mögens eher süss, andere eher säuerlich. Damit niemand in den falschen Apfel beisst, hat die Migros die Sorten säuberlich getrennt: gelb verpackt die süssen Sorten wie zum Beispiel Maigold, Jonagold, Rubinola, Golden oder Gala. Sie eignen sich hervorragend für Kompott, Apfelsaucen oder als Kuchenbelag.



Gala



Golden
Delicious



Jonagold

UNKOMPLIZIERT

Apfel-Mohnbiskuit

Für eine Springform von 18 cm Ø
Ergibt 8 Stück

BISKUIT:

2 Eier

60 g Zucker

1 Prise Salz

25 g Mohnsamen

60 g Mehl

3 EL Zitronensaft

1 Zweig Minze

60 g Zucker

½ dl Calvados oder Apfelsaft

350 g Äpfel süss

2-3 getrocknete Apfelinge

für die Garnitur

Minze für die Garnitur

1 Ofen auf 180 °C vorheizen. Für das Biskuit Eier, Zucker und Salz in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer während mindestens 10 Minuten zu einer hellen, dicken Creme aufschlagen. Mohnsamen und Mehl mischen. Sorgfältig darunter ziehen. Springformboden mit Backpapier belegen, Ring aufsetzen, Masse einfüllen. In der unteren Ofenhälfte ca. 45 Minuten backen.

2 Herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Rand lösen, Biskuit auf ein Gitter stürzen. Formboden entfernen, Papier abziehen und das Gebäck auskühlen lassen.

3 Während das Biskuit bäckt Zitronensaft, Minze und Zucker aufkochen. Vom Herd nehmen. Calvados zugeben. Äpfel schälen, halbieren und mit einem Kugelausstecher das Kerngehäuse entfernen. Die Hälften in feine Schnitze schneiden. Im warmen Sirup marinieren lassen.

4 Mohnbiskuit mit einem Sägemesser quer halbieren. Boden mit etwas Marinierflüssigkeit tränken. Äpfel ringförmig darauf auslegen. Zweites Biskuit mit der Schnittseite nach oben darauf legen. Erneut gut tränken. Ringförmig mit Äpfeln belegen. Mit

getrockneten Apfelingeln und Minze garnieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

+ ca. 45 Minuten backen

+ ca. 1 Stunde auskühlen

Pro Stück ca. 4 g Eiweiss, 3 g Fett,
27 g Kohlenhydrate 650 kJ/150 kcal



Gelb verpackt sind süsse Apfelsorten wie zum Beispiel Maigold, Jonagold oder Rubinola