KLASSIKER

DR. OETKER VERLAG

SEIT 1891

PARTYREZEPTE
VON A–Z

GELING GARANTIE

APFEL-ZWETSCHEN-SCHICHTSPEISE

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Abkühl- und Durchziehzeit
▲ Mit Alkohol

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

1 ½ kg säuerliche Äpfel, z. B. Boskop
1 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewachst)
100 ml Wasser
1 Stange Zimt
1–2 EL Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
450 g Pflaumenmus (aus dem Glas)
5 EL Mandellikör oder 4–5 EL Wasser
1 kg Vanille-Quarkcreme (aus dem Kühlregal)
1 Pck. (225 g) Zwieback, z. B. Vanille-Zwieback

PRO PORTION:

E: 7 g, F: 6 g, Kh: 57 g, kcal: 311

1. Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Apfelhälften in Stücke schneiden. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale dünn spiralförmig abschneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

2. Apfelstücke mit 100 ml Wasser, Zitronenschale, -saft, Zimtstange, Zucker und Vanillin-Zucker in einem Topf mischen, bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Apfelstücke etwa 5 Minuten kochen lassen, bis sie leicht zerfallen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Apfelkompott abkühlen lassen. Zimtstange und Zitronenschale entfernen.

3. Pflaumenmus mit Likör oder 4–5 Esslöffeln Wasser glatt rühren. Apfelkompott, Pflaumenmus, Vanille-Quarkcreme und Zwiebäcke abwechselnd in eine Dessert-Glasschüssel schichten. Die letzte Schicht sollte aus Vanille-Quarkcreme bestehen. Apfel-Zwetschen-Schichtspeise mit Frischhaltefolie zugedeckt mindestens 2 Stunden durchziehen lassen.

TIPPS:

Wenn Kinder mitessen, statt Likör Sirup verwenden. Statt Pflaumenmus können Sie auch ein Glas ihrer Lieblings-Konfitüre, z. B. Erdbeere oder Kirsche, für dieses Rezept verwenden. Nach Belieben mit abgespülten und trocken getupften Zitronenmelisseblättchen garnieren.

APRIKOSEN-TOMATEN-GAZPACHO

Zubereitungszeit: 60 Minuten
Vegetarisch

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

etwa 1 kg Laugengebäck, z. B. -konfekt, -stange oder -brötchen
2 ½ l kaltes Wasser
etwa 75 ml Olivenöl
75 g Sesamsamen
3 ½ kg Rispen- oder Fleischtomaten
1 ½ kg frische Aprikosen
250 g Schalotten
5–6 Knoblauchzehen
50 ml Olivenöl
etwa 75 ml Apfelessig
Salz, gem. Pfeffer

PRO PORTION:

E: 13 g, F: 16 g, Kh: 74 g, kcal: 508

1. Das Laugengebäck in 2 gleich große Portionen teilen. Eine Portion in grobe Würfel schneiden. Die Gebäckwürfel mit dem Wasser übergießen, vermischen und kurz ziehen lassen.

2. Das restliche Gebäck inzwischen in Scheiben oder Würfel schneiden. Das Olivenöl jeweils portionsweise in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Die Gebäckscheiben oder -würfel darin portionsweise von allen Seiten goldbraun rösten, herausnehmen und auf einen großen Teller geben.

3. Sesam in der Pfanne ohne Fett kurz unter Wenden goldbraun rösten und ebenfalls auf einen Teller geben.

4. Die Tomaten kreuzweise einschneiden und mit kochendem Wasser übergießen. Nach 1–2 Minuten herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Tomaten häuten, vierteln, entkernen und die Stängelansätze herausschneiden. Tomaten grob würfeln.

5. Die Aprikosen abspülen, abtrocknen, halbieren, entsteinen und ebenfalls in grobe Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen, beides fein würfeln.

6. Die eingeweichten Gebäckwürfel mit dem Einweichwasser, den Tomaten-, Aprikosen-, Schalotten- und Knoblauchwürfeln portionsweise in einem Standmixer oder einem großen Topf mit einem Pürierstab fein pürieren. Olivenöl und Apfelessig untermixen.

7. Gazpacho mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken, eventuell noch etwas kaltes Wasser unterrühren. Gazpacho mit den gerösteten Gebäckscheiben oder -würfeln und dem Sesam servieren.

TIPPS:

Verwenden Sie nach Möglichkeit Zucker-Aprikosen. Diese kalte, würzige Suppe kann zusätzlich mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Olivenscheiben angereichert werden. Die Suppe bis zum Servieren zugedeckt in den Kühlschrank stellen.