



100 leckere Rezepte mit Apfel



Von Studenten erprobt



von
Ann Sunday

Apfelbrötchen

Apfelbrötchen mit Haferflocken

– Variante I, gewürfelte Äpfel

Apfelbrötchen mit Haferflocken

– Variante II, geraspelte Äpfel

Apfel-Dinkelbrot

Apfel-Käse-Schinken-Brötchen

(Partybrötchen)

Bagel mit Apfel – Variante I mit

Natron (Lauge)

Bagel mit Apfel – Variante II

ohne Natron (Lauge)

Kartoffel-Apfelbrot

Süße Apfelbrötchen

Weihnachtliches Apfelbrot

Teil IX Getränke

Amaretto-Apfelpunsch – Variante
I mit Weißwein

Amaretto-Apfelpunsch – Variante
II ohne Weißwein

Apfelpunsch

Teil X Sonstiges

Äpfel einmachen ohne
Einmachtopf

Apfelmüsli

Orangen-Apfel-Marmelade

Scharfe Grillsoße mit Apfel

Teil I Salate und Vorspeisen

Apfel-Möhren-Rohkost

Zeit: ca. 20 Minuten

Rezept für 4 Portionen

Zutaten:

400 Äpfel (ca. 400 g, gewaschen, geachtelt, Kerngehäuse entfernt, geschält, grob gestückelt)

400 g Möhren

1/2 - 1 Teelöffel Zucker

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

Äpfel waschen, achteln, Kerngehäuse entfernen, schälen und grob stückeln **Tipp:** *Das Schälen kann bei Bioäpfeln bzw. unbehandelten Äpfeln entfallen.*

Möhren waschen, schälen und in ca. 2cm große Stücke schneiden.

Alles in den Mixer geben und kurz mixen, so dass Stückchen entstehen, wie etwa beim Raspeln.

Auf die Vorspeisenteller geben und sofort servieren, damit die Apfelstückchen nicht braun werden.

Ein wunderbares Gericht als Vorspeise oder mal zwischendurch.

PS: *Das mögen sogar Kinder! (Für Kinder lasse ich allerdings den Pfeffer weg).*