



Apfelrösti

Für Gruppen von 5-6 Schülerinnen | Dauer 30 min

Für 5-6 Portionen

3 Äpfel
 100 g altbackenes Brot
 oder Knödelbrot
 3 EL / 25 g Haferflocken
 30 g Butter
 3 TL brauner Zucker /
 Apfelmilchsaft/Honig
 1 Prise Zimt
 2 EL / 20 g Wasser
 optional
 Mohn und Rosinen

Kochutensilien:

1 Waage
 2 Schälchen
 1 Brettchen groß
 1 Gemüsemesser
 1 Messer
 1 Esslöffel (EL)
 1 Teelöffel (TL)
 1 Pfanne
 1 Pfannenwender

1. Die Äpfel waschen, die Kerngehäuse entfernen und in kleine Stückchen schneiden.
2. Das Brot ebenfalls in kleine Stückchen schneiden oder Knödelbrot verwenden.
3. Zucker und Haferflocken in einem Schälchen miteinander vermengen.
4. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und das Brot zusammen mit den Haferflocken und dem Zucker goldbraun braten.
5. Die Brot-Haferflocken-Zucker Mischung beiseite stellen.
6. Die geschnittenen Äpfel mit der restlichen Butter und dem Wasser andämpfen. Zimt hinzugeben.
7. Die Brotmischung untermischen. Unter vorsichtigem Rühren einige Minuten köcheln lassen.
8. Optional vor dem Servieren mit Mohn oder Rosinen bestreuen.

Tipp:

Zum Apfelrösti schmeckt besonders gut Vanillesoße oder auch Vanilleeis.



Lernmaterial | Rezept

überkochen e.V.



Vanillesoße

Für Gruppen von 5-6 Schülerinnen | Dauer 35 min

Für 5-6 Portionen

- 450 ml** Milch
- 3 TL / 10 g** Maisstärke
- 1 ½ EL** Zucker
- 1 ½ TL** Vanillezucker
- 1-2 Msp** Bourbon Vanille, gemahlen
- 75 ml** süße Sahne
- 1 Prise** Salz
- 1-2 Msp** Kurkuma

Kochutensilien:

- 1 Messbecher
- 1 Gemüsemesser
- 1 Teelöffel (TL)
- 1 Esslöffel (EL)
- 1 Messer
- 1 Topf
- 1 Schneebesen
- 1 Glas

- 1.** Die Maisstärke mit 1 Esslöffel Milch in einem Glas glatt rühren und beiseite stellen.
- 2.** In einem Topf die restliche Milch mit Zucker, Salz, gemahlener Vanille und Vanillezucker vermengen und anschließend unter ständigem Rühren aufkochen lassen.
- 3.** Die Stärkemischung und süße Sahne hinzugeben und unter Rühren 1 Minute köcheln lassen. Optional kann zusätzlich Stärke untergerührt werden, um die Masse sämiger zu machen.
- 4.** Kurkuma hinzugeben um eine gelbliche Farbe zu erhalten.
- 5.** Die Vanillesoße kann kalt oder warm serviert werden.

Tipps:

Vanillezucker kann auch selbst hergestellt werden. Dazu eine Vanilleschote und Zucker in ein Schraubglas geben, schütteln und darin aufbewahren.

Diese Vanillesoße kann auch mit Milchalternativen wie zum Beispiel Mandel- oder Hafermilch/Sahne zubereitet werden.

