

Nuss-Apfel-Taschen in Nougat-Soße

Für 4 Personen

140 g Weizenmehl	1 TL Pflanzenöl	1 TL Essig
Salz	2 Äpfel (z.B. Boskoop)	3 EL Butter
Zucker	1 EL Preiselbeeren	1 Spritzer Zitronensaft
30 g gehackte Nüsse	1 EL Biskuitbrösel	2 EL Haselnüsse
250 ml Milch	1 TL Speisestärke	15 g Nougat

Mehl mit Öl, Essig, 70 ml Wasser und einer Prise Salz zu einem glatten Teig kneten und diesen in Frischhaltefolie verpackt ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben. Die Äpfel nicht schälen, das Kerngehäuse entfernen und den Apfel in dünne Spalten schneiden. Die Apfelspalten in einer Pfanne mit 1 EL Butter rundum anbraten. Mit 1 EL Zucker bestreuen und karamellisieren. Preiselbeeren und Zitronensaft zugeben und kurz köcheln. Gehackte Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und unter die Apfelmasse mischen. Den Teig dünn ausrollen und mit einer Kaffeetasse oder einem runden Ausstecher Kreise ausstechen. Auf die Hälfte der Kreise etwas Apfelmasse geben, darauf jeweils einen Teigkreis geben und die Ränder gut zusammendrücken. In mit etwas Zucker gesüßtem Wasser die Täschle ca. 3 Minuten köcheln lassen, herausnehmen und abtropfen lassen. In einer Pfanne 2 EL Butter schmelzen, die Brösel untermischen und darin die Teigtaschen kurz schwenken. Haselnüsse fein hacken. In einem Topf 1 EL Zucker karamellisieren, gehackte Haselnüsse zugeben und kurz rösten. Mit Milch ablöschen und diese um die Hälfte einkochen lassen. Stärke mit wenig Wasser anrühren und die Milch damit binden. Dann den Topf vom Herd ziehen und Nougat darin schmelzen. Die Nuss-Apfeltaschen mit der Nougatsoße anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 3. Dezember