

Weisses Apfelmus

1 kg Äpfel
2 dl Süssmost (Apfelsaft) oder Wasser
3-4 EL Mehl
2 dl Alprahm oder Milch
Zucker nach Belieben
nach Belieben Zimt oder Zitronensaft

Für den Streusel:
200 g altbackenes Brot
100 g Butter

Die Äpfel waschen, rüsten und in Spalten schneiden.

Den Apfelsaft oder das Wasser in eine Pfanne geben und die Apfelspalten darin weich köcheln. Anschliessend passieren und in die Pfanne zurückgeben.

Das Mehl gründlich mit dem Rahm verrühren und unter das Apfelmus mischen. Während 3-5 Minuten unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Nach Geschmack Zucker begeben und eventuell mit Zimt oder Zitronensaft abschmecken.

Für den Streusel das Brot zu Bröseln (Paniermehl) reiben und in der heissen Butter hellbraun rösten. Über das angerichtete Apfelmus streuen.

Tipp

Die Brotstreusel erst vor dem Servieren darübergeben, damit sie schön knusprig bleiben.

Höibeeeri-Sturm Heidelbeeren mit Schlagrahm

6 EL Mehl
5 dl Alprahm
400-500 g Heidelbeeren
3-4 EL Zucker

Das Mehl in einer trockenen Bratpfanne rösten und auskühlen lassen.

Den Rahm steif schlagen.

Den Zucker unter die Beeren mischen, das geröstete Mehl darüberstreuen, gut umrühren und zusammen mit dem Schlagrahm sofort geniessen.

Tipps

Anstelle von Heidelbeeren können auch Kirschen verwendet werden, dann ist es ein «Chriesi-Sturm».

Dazu passen auch geröstete kleine Brotwürfel als Garnitur (siehe Seite 83).



Weisses Apfelmus