

# Pesto Genovese ??

Wenn ich Basilikum rieche, denke ich sofort an Italien, Sonne, Meer, Urlaub usw. ? geht es euch nicht auch so? Als ich das erste Mal Pesto Genovese gegessen habe, konnte ich garnicht genug kriegen ? so gut hat das geschmeckt. Diese wunderbare Soße kann man so vielseitig einsetzen. Pesto schmeckt zur Pasta und Risotto. Man kann es auch als Topping für Caprese oder eine Ministrone verwenden.

Ich habe die Pesto Genovese zum ersten Mal mit Gnocchi gegessen und seitdem gehört zu meinen Lieblingsessen ? die Pesto Genovese ist eine typisch ligurische Spezialität, und wer schon mal in dieser wundervollen Region Urlaub gemacht hat, der kennt diesen unvergleichbaren Geruch, der nahezu aus fast jedem Ristorante nach draußen dringt ?

Die Herstellung dieser Pesto ist wirklich leicht und auch für Anfänger geeignet ? vorausgesetzt ihr besitzt einen guten Pürrierstab oder Mixer. Wenn ich eine Pesto Genovese selber mache, dann immer eine etwas größere Portion. Denn sie hält sich mindestens 3 Monate im Kühlschrank. Ich fülle immer mehrere kleine Gläser ab und kann sie dadurch besser portionieren oder verschenken.

Holt euch doch einfach Mal ein bisschen Italien ins Haus, kauft euch Basilikum und legt los ?

## **Zutaten – ca. 10 Portionen**

120 g Basilikum

3 Knoblauchzehen

80 g Parmesan

50 g Pecorino

50 g Pinienkerne

125 – 150 ml Olivenöl

Salz – Pfeffer



### **Zubereitung**

- den Parmesan und Pecorino fein reiben
- die Basilikum Blätter in eine große Schüssel oder Gefäß geben
- die Hälfte der Pinienkerne und den in Stückchen geschnittenen Knoblauch dazugeben
- nun etwas Olivenöl hinzufügen und alles nach und nach pürrieren. Dann den Rest der Pinienkerne mit etwas Olivenöl mit pürrieren
- jetzt nach und nach die beiden Käsesorten unterrühren und immer ein wenig Olivenöl mit einlaufen lassen. Die Konsistenz sollte cremig sein
- zum Schluss alles noch mit Salz und Pfeffer abschmecken
- die Pesto in Gläser füllen und mit einer Schicht Olivenöl bedecken
- die Gläser luftdicht verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. Haltbarkeit ca. 3 Monate

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥



---

# Sardenaira ?? die Pizza Liguriens



- Hach, wenn ich eine Sardenaira Zuhause mache, dann ist in der Küche der Geruch Italiens, speziell Sanremo vertreten ? die Sardenaira ist eine Art Focaccia, denn der Teig ist wesentlich dicker als bei einer herkömmlichen Pizza. Es ist eine ligurische Spezialität ?

In Sanremo bekommt man diese Köstlichkeit eigentlich überall in Stücken – pezzi- zu kaufen. In Cafe's, Tavernettas, Strandbars .... ja eigentlich überall ? meine Töchter haben die Pizza manchmal schon zum Frühstück am Strand gegessen ? und deshalb breitet sich bei dem Geruch in unserer Küche auch

immer ein wenig Urlaubsfeeling und Sehnsucht nach dieser so wunderschönen kleinen Küstenstadt aus ?

Die ligurische Pizza besteht aus Tomaten, Kapern, Knoblauch, der im Ganzen mit Schale auf der Pizza verteilt wird, Sardellen, Oregano und den wunderbaren Taggiasca Oliven. Diese sind etwas kleiner aber sehr schmackhaft und sind auch eine köstliche Spezialität aus Ligurien ?

Also ich komme da immer aus dem Schwärmen gar nicht mehr heraus, denn ich könnte sie vor allem im Urlaub eigentlich zu jeder Tageszeit essen ?

In der Regel wird die Sardenaira als Snack gereicht, oder Antipasti, also als kleine Vorspeise, oder auch zum Aperetivo. Aber Vorsicht, denn gerade als Vorspeise neigt man dazu, zuviel davon zu essen ? denn sie ist so lecker, und man ist schnell satt.

Wenn wir in Sanremo sind, wird die Pizza natürlich auch immer in der Familie gebacken, und das sind auch immer die Leckersten ?

Na? Lust auf diese Spezialität bekommen oder einfach mal Urlaub in dieser wundervollen Region zu machen ? hier ist schon mal das Rezept dazu ??

**Die Mengenangabe sind für ein herkömmliches Blech angegeben. Wenn ihr so wie ich auf dem Bild, ein kleineres rundes Blech nehmt, dann verwendet nur die Hälfte der Angaben ?**



## **Zutaten**

Hefeteig:

500 g Mehl

1 Päckchen Hefe

250 ml lauwarmes Wasser

50 ml lauwarme Milch

1 Tl Salz

4 El Olivenöl

Belag:

2 Büchsen gehackte Tomaten

Salz, Pfeffer und Oregano nach Bedarf

Kapern

Oliven – am besten schmecken Taggiasca Oliven

6 Knoblauchzehen

4 – 5 Sardellenfilets

Olivenöl

## **Zubereitung**

Hefeteig

– das Mehl in eine Schüssel geben. Mit einer Suppenkelle eine Vertiefung in der Mitte drücken

– dann die Hefe, das Salz und das lauwarme Wasser, Milch Gemisch dazugießen. Rund herum am Rand verteilt ihr das Olivenöl

- nun alles mit einem elektrischen Knethaken bearbeiten. Am Ende solltet ihr natürlich die Hände zum Kneten nehmen. Der Teig sollte schön fluffig und weich sein aber nicht kleben
  - etwas Mehl in die Schüssel geben und den Teig wieder hineingeben. Mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen
  - die gehackten Tomaten in eine Pfanne geben und erhitzen. Dann schön würzig mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und frischen oder getrockneten Oregano abschmecken. Wer mag kann auch noch eine sehr fein geschnittene Zwiebel mitkochen. Ein wenig einkochen lassen und vom Herd nehmen
  - nun den inzwischen aufgegangenen Hefeteig nochmals kräftig durchkneten
  - das Blech mit etwas Olivenöl austreichen und den Hefeteig darin verteilen, also am besten vorher ein wenig ausrollen. Dann nochmal ca. 10 Minuten ruhen lassen
  - nun den Teig nochmal niederboxen und dann belegen
  - zuerst verteilt ihr die eingekochte Tomatensauce auf dem Teig. Die Knoblauchzehen drückt ihr mit dem Handballen ein bisschen platt. Dann diese auf der Sauce verteilen. Kapern, Oliven und die Sardellen auch auf der Sugo verteilen. Zum Schluss mit ein bisschen Olivenöl beträufeln und zur Seite stellen
  - den Ofen auf 200 °C ober/unter Hitze oder 180 °C Umluft vorheizen
  - das Blech auf der mittleren Schiene ca. 25-30 Minuten backen
- So und jetzt den Duft genießen und sich in den Urlaub träumen ???

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥



---

## Canestrelli ?

Ja, und da ist sie wieder meine Lieblingsrubrik: Kekse, Cookies, Biscotti.... ? ich liebe sie einfach und meine Büchse ist mehr oder weniger immer voll von diesen wunderbaren Leckereien ? die Canestrelli sind auch eine meiner Lieblinge, weil sie so leicht und zart sind und wirklich schnell und einfach hergestellt werden können. Außerdem erinnern sie mich in ihrer Form auch immer an den Frühling und Sommer.

Urprünglich kommen diese Biscotti aus der Region um Genua, also Ligurien. Und da Sanremo ja quasi meine zweite Heimat ist, liebe ich diese Kekse um so mehr ? denn sie erinnern mich natürlich an Urlaub und Meer ?

Wenn also Weihnachten und Silvester vorbei sind, brauche ich nach der ganzen Dekadenz an Farben und Aromen immer das genaue Gegenteil. Ich habe dann immer sehr viel Weiß in meiner Wohnung und brauche diese klare und schlichte Eleganz um mich herum ?

Und diese himmlischen Biscotti bringen dann auch diesen Hauch Frühling mit in die Küche. Wer also so wie ich immer gerne mal Kekse macht, sollte die Canestrelli unbedingt mal ausprobieren ? oder sie zumindest beim nächsten Italienurlaub in einem Supermarkt mitnehmen ?

Das besondere an dem Rezept ist übrigens, das hier gekochtes Eigelb im Teig verarbeitet wird. Das macht diese Biscotti so mürbe und zart ?

So und jetzt genug erzählt, hier kommt das Rezept ?

### **Zutaten – ca. 55 Stück**

300 g Mehl

170 g kalte Butter

120 g Puderzucker

3 gekochte Eigelb

Geriebene Schale einer halben Zitrone

1 Päckchen Vanillezucker

Mehl für die Arbeitsfläche



## Zubereitung

- die Eier ca. 8 Minuten hart kochen und abkühlen lassen. Dann das Eigelb aus dem Eiweiss lösen und mit einer Gabel gut zerdrücken
- Mehl, Puderzucker und Vanillezucker in einer Schüssel vermischen. Dann die ger. Schale der Zitrone, das zerdrückte Eigelb und eine Prise Salz hinzufügen
- nun die kalte Butter in kleinen Stückchen über die Mehlmischung verteilen und mit den Händen alles verkneten. Der Teig sollte eine homogene, also weiche Struktur haben und nicht klebrig sein
- den Teig, eingewickelt in frischhalte Folie, ca. 1/ 2 Stunde in den Kühlschrank legen
- Ofen auf 150 ° C Umluft vorheizen
- 2 Bleche mit Backpapier auslegen
- Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Dabei den Teig ca. 1 cm hoch lassen. Die Canestrelli sind etwas dicker und höher als herkömmliche Mürbeteig Plätzchen
- mit einem passenden Ausstecher die Biscotti aus dem Teig stechen und auf die Bleche verteilen
- im vorgeheizten Backofen ca 15 Minuten backen, bis die Biscotti leicht Farbe annehmen

– aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen

– dick mit Puderzucker bestäuben und genießen

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥



# Deftiger Kartoffelkuchen ?? Sbriciolata di Patate

Oh, ich liebe dieses Seelenfutter im Winter \* wenn es draußen so richtig knackig kalt ist, oder es aus Eimern schüttet oder es einfach nur grau und trist ist ? wenn ich nicht gerade arbeite, dann stehe ich einfach gerne in der Küche um zum Beispiel dieses Essen vorzubereiten, um es dann bei Kerzenschein und gutem Wein abends mit meinem Mann zu genießen ?

Es ist aber garantiert auch ein Gericht, das Kindern schmeckt, und auch in der Vorbereitung sehr unkompliziert ist. Auch in der Zubereitung kann man die Kinder wunderbar mit einbeziehen ? schaut einfach weiter unten mal in die Zubereitung rein ?

Ich verwende in meinem Rezept eine italienische Wurst " Salsicca " die gibt es in verschiedenen Sorten, entweder in einem italienischen Feinkost Geschäft oder auch beim Fleischer.

Es schmeckt aber sicher auch hervorragend, mit einer sugo alla Bolognese oder Zucchini mit Käse, oder Malanzane ( Auberginen).

Der Teig ist eigentlich ein klassischer Gnocchi Teig, der zur Hälfte den Boden bedeckt, dann kommt die Füllung, und zum Schluss wird der restliche Teig in kleinen Kügelchen oder zerrupft auf die Masse obendrauf gestreut ?

Wie ich schon am Anfang meines Artikels erwähnt habe, es ist so ein wunderbares Wohlfühlessen, da vergisst man dann mal für einen Moment die Tristesse draußen ?

Lust bekommen es auszuprobieren ? Los geht's ?



## **Zutaten – Springform 24 cm**

600 g Kartoffeln – mehlig kochend

1 Ei

50 g geriebenen Parmesan oder Grano

180 g Mehl

1/2 Tl Salz

Pfeffer

1 kl Zwiebel

4 kl Salsicce Würste ca. 350 g

200 g Mozzarella

1 El ger. Semmelbrösel

## **Zubereitung**

– Kartoffeln mit Schale weich kochen

– pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer zu Brei drücken

– abkühlen lassen

– Zwiebel hacken und in 1 El Olivenöl andünsten

– Salsicce in Stücke schneiden und dazugeben. Beides ein paar

Minuten in der Pfanne braten und dann beiseite stellen

- Ofen auf 200 ° C ober/ unter Hitze vorheizen
- Springform mit Papier auslegen oder einfetten
- zu den abgekühlten Kartoffeln das Ei, Salz, Pfeffer und den Parmesan geben. Vermischen und dann das Mehl einarbeiten. Mit den Händen zu einer Masse kneten
- etwas mehr als die Hälfte des Kartoffelteiges in die Springform drücken
- nun die angebratenen Zwiebeln und Salsicce auf den Kartoffelteig verteilen
- Mozzarella in Stücke schneiden und über die Füllung geben
- nun die Hände ein wenig bemehlen und den restlichen Kartoffelteig in kleine Stücke reißen und auf der Füllung wie Streusel verteilen
- zum Schluss alles mit 1 El Semmelbrösel betreuen
- im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten auf der mittleren Schiene backen



So und nun lasst es euch schmecken ?

? dazu passt wunderbar ein etwas kräftiger trockener Rotwein wie zum Beispiel ein "Dunkelfelder " vom Weingut Geb. Nägele ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal ?

LG Tina ♥



---

## Lasagne alla Bolognese ???

Hach, ich glaube die Lasagne ist so eines der absoluten Klassiker der italienischen Küche ? und es gibt so viele Variationen dieses so unglaublich leckeren Essen. Trotzdem werde ich hier auf meinem Blog die Lasagne alla Bolognese verewigen, denn darauf komme ich immer wieder zurück. Für mich immer wieder eine Alternative wenn mir zum Beispiel mal garnichts anderes einfällt ? oder man schon am Tag davor etwas vorbereiten möchte. Übrigens ist es für mich und meine Familie auch das klassische Weihnachtsessen an Heiligabend ?

Dieses Rezept stammt übrigens original aus Italien, wo es meine Schwiegermama vor ungefähr 45 Jahren mitgebracht hat, und seitdem ist es Bestandteil auch bei uns.

Es wird auch fleißig weitergegeben innerhalb unserer Familie und es erfüllt mich mit Stolz, dass meine Töchter mittlerweile auch schon dieses alte Familienrezept selber kochen ?

Eine Lasagne selber zu machen ist natürlich immer mit ein bisschen Aufwand verbunden, aber wenn ihr sie ein paarmal gemacht habt, dann habt ihr irgendwann auch schon eine gewisse Routine entwickelt ?

Die Soße alla Bolognese werde ich euch auch noch bei den Basics in meinem Blog verlinken, denn damit könnt ihr ja dann auch eine Pasta Bolognese oder Gnocchi alla Bolognese zaubern.

So und nun genug erzählt, hier ist das Rezept ?

### **Zutaten – 4-6 Personen**

300 – 400 g Lasagne Platten

100 – 150 g Gouda

Butterflöckchen

Pfeffer

Salz

Bechamelsauce :

75 g Butter

75 g Mehl

750 ml Milch

1 – 2 El Zucker

1/2 Tl Salz

Prise Muskatnuss

Bolognese:

1 El Olivenöl

300 g Schabefleisch o. Rindergehacktes

1 kleine Knoblauchzehe

1 gehobelte Karotte

1 handvoll frisches gehacktes Oregano

Salz

Zucker

Pfeffer

1 Dose gehackte Tomaten

1 Kl Dose Tomatenmark

Etwas Wasser

1 guter Schuss Rotwein



## **Zubereitung**

Lasst euch bitte Zeit bei der Zubereitung, denn sie besteht aus verschiedenen Schritten ?

### **– Zubereitung der Sauce Bolognaise:**

Knoblauchzehe in kleine Stücke schneiden

Karotte grob hobeln oder auch in kleine Stücke schneiden

Olivöl in einer großen Pfanne erhitzen

Fleisch in heißem Öl anbraten

Karotte, Knoblauchzehe und Oregano dazugeben

mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen

die gehackten Tomaten in die Pfanne geben und anschließend das Tomatenmark mit etwas Wasser hinzufügen

die Soße auf mittlerer Hitze einkochen lassen bis die Flüssigkeit fast verdampft ist, ich lege immer einen Deckel drauf, allerdings ohne die Pfanne ganz zu schließen, denn die Flüssigkeit soll ja verdampfen

wenn die Soße gut eingekocht ist, gebt ein guten Schuss Rotwein dazu

nach ein paar Minuten den Herd auszuschalten und ein wenig abkühlen lassen. Nochmal nachwürzen

beiseite stellen

#### **– Zubereitung der Bechamelsauce**

Butter in einem Topf erhitzen

Mehl einrühren, bis sich eine cremige Konsistenz ergibt

nach und nach die Milch unterrühren, ganz wichtig ist die ganze Zeit mit dem Schneebesen zu rühren, damit die Milch nicht anbrennt

mit Zucker und Salz würzen, die Bechamel sollte eine leichte Süße haben

wenn die Soße eindickt, den Herd ausmachen und das Muskat dazugeben

beiseite stellen

einen großen breiten Topf mit Wasser erhitzen

sobald das Wasser kocht etwas Öl und Salz ins kochende Wasser geben

nun immer 3-4 Lasagne Platten in das kochende Wasser geben und

ca. 2 Minuten al dente kochen

auf einen Baumwoll Küchentuch trocknen lassen

### **– Einschichten der Lasagne**

zuerst mit der Bechamelsauce beginnen

dann eine Schicht Lasagne Plättchen

wieder eine Schicht Bechamelsauce

eine Schicht Bolognese

danach ein wenig Gouda verteilen

wieder Lasagne Plättchen usw.

zum Schluss Bechamelsauce und Bolognese

mit ein paar Butterflöckchen verzieren

Entweder ihr legt die fertige Lasagne jetzt in den Kühlschrank für später oder den nächsten Tag, oder ihr bereitet euch auf das Essen vor :

Ofen auf 200 ° Grad ober/ unter Hitze oder 180 ° Umluft vorheizen

Lasagne im unteren Drittel ca. 30 – 35 Minuten backen

Mit frisch geriebenen Parmesan servieren

dazu passt übrigens ganz wunderbar ein trockener Lambrusco ?

So und nun lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥



---

# Stufato ??? ein italienischer Eintopf

Dieser Eintopf ist ein sehr altes Familienrezept, was meine Schwiegermutter aus Italien mitgebracht hat.



Ich weiß garnicht mehr, wann ich ihn zuerst gegessen habe, solange ist das schon her ? es wurde aber sofort einer meiner Lieblingsgerichte für den normalen Alltag. Einfach deshalb weil man ihn so wunderbar vorbereiten kann. Wenn er dann noch ein paar Stunden zieht, schmeckt es erst richtig gut ?

Ich koche Stufato immer sehr gerne, wenn ich noch Reste vom

Gemüse übrig habe, und diese verbrauchen muss. Beim Gemüse kann man auch durchaus variieren. Die Grundzutaten sind auf jedenfall Tomaten und Paprika. Alles andere kann man durchaus nach seinem Geschmack und Vorräten hineingeben. Mein Rezept basiert auf Zucchini, Möhren und Kartoffeln. Es schmeckt allerdings auch mit Kürbis oder Auberginen sehr lecker.

Beim Fleisch könnt ihr natürlich auch variieren, indem ihr nur Schweine, oder Rind, oder Geflügelfleisch verwendet. Sehr gut schmeckt es übrigens auch mit Kaninchen oder Wildschwein ?

Wer die vegetarische Variante bevorzugt, lässt natürlich das Fleisch weg und nimmt einfach mehr Gemüse hinein.

Zum Schluss könnt ihr euch mit frischen Kräutern noch so richtig austoben. Am besten sind Rosmarin, Thymian, Oregano und natürlich Basilikum

Für uns war es immer ein schönes Familienessen, was unsere Mädchen auch immer sehr mochten ?

## **Zutaten**

2 El Öl

500 g Gulasch – Schwein, Rind gemischt –

1 kleine Zwiebel

Knoblauch

Paprika – grün, gelb, rot

250 g Kirschtomaten

300 ml Wasser

1 kl Dose Tomatenmark

1 mittlere Zucchini

3 mittlere Möhren

4 Kartoffeln

Salz, Pfeffer, Chilliflocken

Rosmarin, Thymian, Oregano, Basilikum

evtl. geriebener Käse

Baguette

### **Zubereitung**

Zwiebel und Knoblauch klein schneiden

Das Gulasch in kleine Würfel schneiden

Paprikas und Kirschtomaten in Stückchen schneiden

Das Öl in einer großen Pfanne oder Casserole erhitzen. Das Fleisch darin anbraten. Dann Zwiebeln und Knoblauch zufügen. Alles ein paar Minuten schmoren lassen, dabei aber immer durchrühren. Anschließend Paprika und Tomaten hineingeben. Das Wasser mit dem Tomatenmark zugießen. Salzen und pfeffern.

Mit geschlossenem Deckel bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 45 Minuten schmoren lassen.

Die Möhren in Scheiben schneiden.

Zucchini und Kartoffeln in Würfel schneiden und zum Eintopf geben.

Nochmals bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Etwas abkühlen lassen und die Kräuter untermischen.

Nochmal alles mit Salz, Pfeffer, Chilliflocken und einer Prise Zucker abschmecken.

Am besten den Eintopf noch ein paar Stunden durchziehen lassen.

Als Topping empfehle ich ein bisschen geriebenen Käse und warmes Baguette als Beilage.

Wenn ihr gerne noch Wein dazu trinken wollt, empfehle ich euch einen leichten bis mittelschweren Rotwein ?? ein Merlot passt z. bsp. super dazu ?

Also lasst Euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ?♥



---

# Fenschel Zitronen Risotto mit

# Lachs ?

Risotto ist schon was leckeres ? in diesem Fall etwas ganz Feines. Im Moment ist ja Fenschel Saison und ich wollte mal etwas ganz neues ausprobieren. Da mein Schatz nicht wirklich ein Fenschel Fan ist, muss ich ihn immer irgendwie geschmacklich gut verpacken ? also ab zum nächsten Supermarkt. Fenschel, Zitronen und frisches Lachsfilet, ja das könnte gehen ? und wenn dann noch Risotto dazu kommt, habe ich eigentlich schon gewonnen. Es ist allerdings auch für mich eine Premiere, denn diese Mischung hatte ich bislang noch nicht in meinem Topf. Es hat aber so super geschmeckt, das es gleich auf meinen Blog muss ? probiert es mal aus ? ihr werdet begeistert sein ?



## **Zutaten** – 4 Personen

1 1/2 Fenschel Knolle

400 g Lachsfilet

Saft einer Zitrone

2 El Rapsöl

250 g Risottoreis

150 ml Weißwein

600 ml Fischfond

80 g Creme fraiche

Salz / Pfeffer

– wer keinen Fisch mag oder lieber vegetarisch isst, lässt natürlich das Lachsfilet weg und ersetzt den Fischfond mit Gemüsefond oder Brühe –

### **Zubereitung**

Fenschel klein schneiden, das Grüne beiseite legen

Den Lachs in Würfel schneiden und evtl. die Haut entfernen, mit etwas Zitronensaft beträufeln

Das Öl in einem großen Topf erhitzen, und den Fenschel mit dem Risotto dazugeben, und glasig dünsten

Mit dem Weißwein ablöschen und etwas warten bis die Flüssigkeit fast verkocht ist

Nach und nach den Fischfond dazugießen und bei schwacher Hitze köcheln lassen. Der Reis sollte bisfest sein, aber nicht zu weich. Das dauert ca. 20 Minuten. Bitte immer wieder rühren damit sich die Flüssigkeit schön verteilt

Kurz vor Ende der Garzeit den frischen Lachs hineingeben, und nur noch wenig rühren damit der Lachs nicht zerfällt

Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und am Schluss noch das Creme fraiche untergehen

Auf die Teller verteilen und mit dem Fenschelgrün garnieren

Dazu passt wunderbar ein guter Weißwein oder auch ein Rose`, wir haben einen Luganer -Ca dei Frati – dazu getrunken

Bon appetito ?

LG Tina ?♥



---

## **Torta di mele ? Apple Pie ? oder einfach nur ein leckerer Apfelkuchen**

Hach wer liebt nicht den Duft von frisch gebackenen Kuchen? Dieser wunderbare Apfelkuchen eignet sich hervorragend zum Dessert nach einem tollen Essen, oder zwischendurch, ach eigentlich kann man ihn zu jeder Tageszeit genießen ? denn das Besondere daran ist, das er so wunderbar leicht und wirklich schnell gemacht ist. Für den besonderen Kick kann man natürlich statt Zitronensaft auch Vin Santo oder Calvados nehmen und die Äpfel darin einige Zeit einweichen ? also probier dich aus und schreibe mir ein Feedback ?



## Zutaten

4 mittelgroße Äpfel

Saft einer Zitrone o. Vin Santo o. Calvados

100 g weiche Butter

100 g brauner Zucker

2 Eier

1 Tl Vanilleextrakt oder 1 Vanilleschote

100 g Sahne

100 g Mehl ( 450)

1/2 Päckchen Backpulver

1 handvoll Mandelblätter

1 El brauner Zucker

Butter und Mehl für die Form

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 180° vorheizen

Form ausbuttern und bemehlen – ich habe eine 24er Tarteform genommen. Bitte unbedingt eine geschlossene verwenden! Der Teig ist sehr flüssig

Die Äpfel schälen und in Stückchen oder dünne Scheiben schneiden. Dann mit dem Saft der Zitrone mischen, damit die Äpfel keine Farbe annehmen

Die flüssigen Zutaten mit dem Schneebesen zusammen mischen. Dann das Mehl mit dem Backpulver unterrühren. Zum Schluss die Äpfel zufügen und alles in die Form geben

Mit den Mandelblätter und dem Zucker bestreuen

In den vorgeheizten Ofen – im unteren Drittel- schieben und ca. 45 Minuten backen. Der Kuchen sollte nicht zu dunkel werden, sonst nach 20 Minuten mit Alufolie abdecken

Nach dem backen etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben ??

Probiert es aus ?

LG Tina ♥

