

Südtirols Lieblingsrezept!

Herbst zum Genießen: Südtiroler Apfel g.g.A.-Polenta-Kuchen

Ein Gericht, das den Herbst ins Haus holt: Miriam Schweigkofler, Schülerin der Landeshotelfachschule Kaiserhof, hat mit ihrem Rezept für den Südtiroler Apfel g.g.A.-Polenta-Kuchen die Jury der Aktion „Südtirols Lieblingsrezept“ überzeugt. Der herzhaft-fruchtige Kuchen mit dem **Südtiroler Apfel g.g.A.** ist eines von vier Rezepten, die die Schülerinnen und Schüler der Landeshotelfachschule Kaiserhof in Meran kreiert und nachgekocht haben und die wöchentlich im „Dolomiten“-Magazin, auf stol.it und suedtirol.info/lieblingsrezept veröffentlicht werden.

Südtiroler Apfel g.g.A.-Polenta-Kuchen

Zutaten für 4 Personen

120 g weiche Butter*
80 g Zucker
2 Eier aus Freilandhaltung*
35 g Naturjoghurt*
50 g Apfelsaft*
30 g Mehl
70 g Polenta
1 TL Backpulver

Zutaten für das Apfelcremaux

1,5 Blätter Gelatine
1 Südtiroler Apfel g.g.A. (Golden Delicious) – 60 g für das Cremaux, den Rest zum Anrichten verwenden
60 g Apfelsaft*
60 g Zucker
2 Eier aus Freilandhaltung*
90 g kalte Butter*

Zutaten für die Ricottacreme

1,5 Blätter Gelatine
45 g Ricotta*
45 g Naturjoghurt*
40 g Zucker
Zitronenschale
Zitronensaft
90 g Sahne*

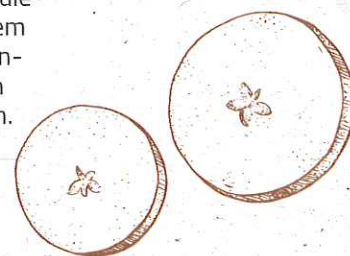
*Produkte mit Qualitätszeichen Südtirol

Zubereitung

Zuerst Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Danach die Eier, Joghurt und den Apfelsaft mixen und dazugeben und kurz verrühren. Am Ende das Mehl, die Polenta und das Backpulver dazugeben und alles zu einer cremigen Masse rühren. Den Teig in einer Springform gleichmäßig verstreichen und bei 165 °C für ca. 25 Minuten bei Umluft backen. Für das Apfelcremaux als erstes die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Den **Südtiroler Apfel g.g.A.** in Würfel schneiden. Den Apfelsaft und die Apfelwürfel mit dem Zucker und den Eiern in einem Topf auf 80 °C bei ständigem Rühren erhitzen. Sobald die Temperatur erreicht ist, vom Herd nehmen, die Gelatine vom Wasser herausnehmen, kurz ausdrücken und darin schmelzen. Am Ende die kalte Butter dazugeben und mit dem Stabmixer mixen, jedoch nicht Luft einschlagen. Den Kuchen mit einer Form ausstechen und mit Apfelcremaux auffüllen (alternativ die Masse auf den Tortenboden in der Springform füllen) und abkühlen lassen, damit das Cremaux fest wird. Für die Ricottacreme die Sahne cremig schlagen und die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft einem Topf leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Die Ricotta und das Joghurt unterrühren und die geschlagene Sahne unterheben. Die Ricottacreme in einen Spritzsack mit Tülle füllen und auf das Cremaux spritzen. Am Ende noch dünne Apfelscheiben in die Ricottacreme stecken und fertig ist der

Südtiroler Apfel g.g.A.-Polenta-Kuchen mit Apfelcremaux, Ricottacreme und Apfelscheiben.

Rezept von
MIRIAM SCHWEIGKOFER,
Schülerin der Landeshotelfachschule Kaiserhof



LIEBLINGSREZEPTE AUS DER LANDESHOTELFACHSCHULE KAISERHOF

Südtirols Lieblingsrezept, eine Zusammenarbeit der Südtiroler Qualitätsprodukte und der Landeshotelfachschule Kaiserhof, zeigt ab heute wöchentlich vier köstliche Rezeptideen in Videos. Bis Ende September konnten die Schülerinnen und Schüler der Landeshotelfachschule Kaiserhof ihr persönliches Südtiroler Lieblingsrezept einreichen.

Die Vorgabe lautete: Mindestens eines der vielen Südtiroler Qualitätsprodukte muss Hauptbestandteil des Gerichts sein. **Miriam Schweigkofler** aus Klobenstein konnte mit ihrem Rezept

die Jury überzeugen. Sie hat es im Rahmen ihres Sommerpraktikums im „Gloriette Guesthouse“ in Oberbozen am Ritten kreiert. Pâtissière Simone Schrott hat ihr dabei unter die Arme gegriffen: „Ich habe sehr viel von Simone gelernt und meine Vorliebe für Nachspeisen entdeckt. Wir haben gemeinsam das Rezept ausgesucht, wobei wir den **Südtiroler Apfel g.g.A.** in den Vordergrund stellen wollten“, so die Schülerin.

Eine Schritt-für-Schritt-Videoanleitung zum Rezept, das Miriam nachgekocht hat, gibt es auf stol.it und auf suedtirol.info/lieblingsrezept zu sehen.

Video zum Rezept



Apfel mit Gütesiegel

Den **Südtiroler Apfel g.g.A.** gibt es nicht nur in Italien und Deutschland, sondern auch in Spanien, Skandinavien und außerhalb Europas zu kaufen. Die Sorte Gala und viele weitere Apfelsorten dürfen das europäische Gütesiegel „g.g.A.“ tragen. Es wird von der EU verliehen und steht für „geschützte geografische Angabe“. Es garantiert nicht nur die besondere Qualität und Tradition des Produktes, sondern auch seine umweltschonende Erzeugung, Verarbeitung und die Herstellung in Südtirol.

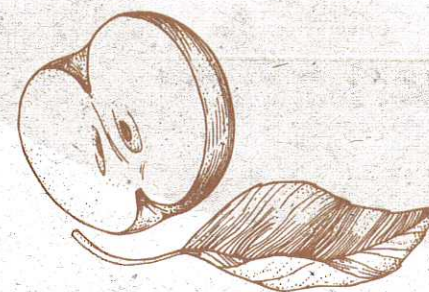
Für den Südtiroler Apfel g.g.A.-Polenta-Kuchen eignet sich der **Golden Delicious** hervorragend. Er ist ein echter Star in der Südtiroler Apfelwelt. Ohne Allüren, dafür erfrischend, süß und unkompliziert. Er macht sich gut im Kompott, Apfelstrudel und Obstsalat, ist aber auch in der herzhaften Küche ein gern gesehener Gast, da sein grünes und würziges Aroma hervorragend zu Zimt, Käse oder Schokolade passt. Neben seiner ausgeprägten Süße beeindruckt der Golden Delicious auch mit einer ausgewogenen Säure.

KONTAKT

agrar@idm-suedtirol.com



Landeshotelfachschule
KAISERHOF



Zu diesem Gericht empfehlen wir einen Gewürztraminer Südtirol DOC.

Südtirol Wein
Vini Alto Adige

