

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Dezember 2025**
„Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ mit Björn Freitag



Teresa Kippelt

**Dinnete mit Apfel und Speck & Apfelküchle mit
Spekulatius-Mandel-Creme & Bratapfel-Punsch mit
Zimtsahne**

Zutaten für zwei Personen

Für den Dinnete-Teig:

150 g Quark
 50 ml Milch
 3 EL neutrales Pflanzenöl
 250 g Mehl
 1 TL Backpulver
 ½ TL Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, in 2 Portionen teilen und jeweils flach ausrollen.

Für das Topping:

60 g Speckwürfel
 1 kleine rote Zwiebel
 2 Braeburn-Äpfel
 ½ Zitrone, Saft
 3 EL Schmand
 2 TL Butter
 1 TL flüssiger Honig
 ¼ Bund Schnittlauch
 2 Zweige Thymian
 1 Prise Zimt
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schmand mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Äpfel entkernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Plätzchenausstecher kleine Sterne ausstechen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Honig dazugeben und bei mittlerer Hitze leicht schäumen lassen. Apfelsternchen hineinlegen und karamellisieren. Zimt und Muskat am Ende zugeben. Ein paar Tropfen Zitronensaft überträufeln, dann sofort vom Herd nehmen. Ausgerollten Dinnete-Teig dünn mit Schmand bestreichen. Mit Zwiebelringen und Speck bestreuen. Zum Schluss die karamellisierten Apfelsternchen gleichmäßig darauf verteilen. Im heißen Ofen ca. 15–20 Minuten backen.

Dinnete bei Bedarf vor dem Anrichten nochmal salzen und ggf. mit etwas geschmolzener Butter beträufeln.

Für die Apfelküchle:

2 Granny-Smith-Äpfel
 25 ml Milch
 25 ml Mineralwasser
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Butterschmalz, zum Braten
 50 g Mehl
 1 TL Backpulver
 1 Prise Zimt
 1 EL Zucker
 1 Prise Salz

Mehl, Backpulver, Mineralwasser, Milch, Zimt, Zucker und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Äpfel entkernen und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.

Apfelscheiben durch Teig ziehen.

Öl und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Apfelscheiben goldbraun und knusprig ausbacken. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für die Spekulatius-Mandel-Creme:

1 EL Sahne
2 EL Spekulatius-Creme
2 EL gehackte Mandeln
½ TL Spekulatiusgewürz
1 TL Zimtpulver
3 EL Zucker

Mandeln kurz goldbraun in der Pfanne rösten. Zucker und Zimt miteinander vermengen. Noch warm sofort in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen. Spekulatius-Creme vorsichtig erwärmen, Sahne einrühren und mit Spekulatiusgewürz abschmecken. Spekulatius-Creme über die Küchle träufeln, mit Mandeln bestreuen.

Für den Apfelpunsch:

½ Orange, Schale & Saft
½ Zitrone, Saft
3 cm Ingwer
100 g Sahne
400 ml naturtrüber Apfelsaft
1,5 cl Amaretto
1 kleine Zimtstange
2 Nelken
1 Sternanis
1 Rosmarinzweig
½ Päckchen Vanillezucker

Orange heiß abspülen, trockenreiben und dünn schälen. Orange halbieren, auspressen und den Saft mit dem Apfelsaft in einen Topf geben. Orangenschale, Zitronensaft, Ingwer, die Zimtstange, Nelken, Sternanis und Rosmarin hineingeben, aufkochen lassen, vom Herd nehmen und ca. 30 Minuten durchziehen lassen.

Apfelpunsch durch ein Sieb gießen, noch einmal im Topf erwärmen und auf die Gläser verteilen.

Sahne mit Vanillezucker schlagen, auf den Punsch geben, mit etwas Zimt bestreuen und sofort servieren.

Für die Garnitur:

4 getrocknete Orangenscheiben
1 Apfel
2 Zweige Rosmarin
2 kleine Zimtstangen
2 Sternanis

Aus dem Apfel einen kleinen Fächer für die Garnitur schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.