

▪ **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

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.

Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Apfelküchle:

2 Granny-Smith-Äpfel
25 ml Milch
25 ml Mineralwasser

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 Küchenkrepp abtropfen lassen.

Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Butterschmalz, zum Braten
50 g Mehl

1 TL Backpulver
1 Prise Zimt
1 EL Zucker
1 Prise Salz

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 trüpfeln, mit Mandeln bestreuen.

Für den Apfelpunsch:

½ Orange, Schale & Saft
½ Zitrone, Saft
3 cm Ingwer
100 g Sahne
400 ml naturüber 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.