

Dinnete, Apfel, Speck, Apfelküchle, Speklatius-Creme

Für zwei Personen

Für den Dinnete-Teig:

150 g Quark	50 ml Milch	3 EL Pflanzenöl
250 g Mehl	1 TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für das Topping:

60 g Speckwürfel	1 kleine rote Zwiebel	2 Braeburn-Äpfel
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	3 EL Schmand	2 TL Butter
1 TL flüssiger Honig	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	2 Zweige Thymian
1 Prise Zimt	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Apfelküchle:

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

Für die Creme:

1 EL Sahne	2 EL Speklatius-Creme	2 EL gehackte Mandeln
$\frac{1}{2}$ TL Speklatiusgewürz	1 TL Zimtpulver	3 EL Zucker

Für den Apfelpunsch:

$\frac{1}{2}$ Orange, Schale, Saft	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	3 cm Ingwer
100 g Sahne	400 ml naturtr. Apfelsaft	1,5 cl Amaretto
1 kleine Zimtstange	2 Nelken	1 Sternanis
1 Rosmarinzwig	$\frac{1}{2}$ Päck. Vanillezucker	

Für die Garnitur:

4 getrock. Orangenscheiben	1 Apfel	2 Zweige Rosmarin
2 kleine Zimtstangen	2 Sternanis	

Für den Dinnete-Teig:

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:

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:

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:

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 Köche träufeln, mit Mandeln bestreuen.

Für den Apfelpunsch:

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:

Aus dem Apfel einen kleinen Fächer für die Garnitur schneiden.

Teresa Kippelt am 04. Dezember 2025