

Rezepte Landeskochwettbewerb 2025

Heimat in Schichten

Strudelplatten

Zutaten:

200g Mehl

110ml Wasser

½ TL Salz

¾ EL Öl

150g Butter

Strudelteig mit den angegebenen Zutaten (bis auf den Butter) zubereiten.

Eine Stunde rasten lassen.

Butter schmelzen

Strudel ausziehen, mit Butter gestrichen, einmal in der Mitte übereinander falten, noch einmal mit Butter bestreichen, rechteckige Strudelplatten aus dem Teig schneiden und auf ein Backpapier legen.

Bei 170°C Heißluft 10-15Minuten goldgelb backen

VanillePuddingCreme

250ml Milch

½ Vanilleschote

30g Zucker

1 Eigelb

13g Stärke

200ml Schlagobers

Pudding aus den Zutaten (ohne 200ml Schlagobers) kochen und mit einer Frischhaltefolie abgedeckt auskühlen lassen.

Abgekühlten Pudding glattrühren und 200ml aufgeschlagenen Schlagobers unterziehen.

Apfelfülle

2 Äpfel

150g Apfelsaft

15g Zucker

2 EL Rosinen

Zimt

12g Stärke + 3 EL Apfelsaft

Äpfel schälen und kleinschneiden. Mit Apfelsaft, Zucker, Rosinen und Zimt aufkochen und das Stärke Apfelsaft-Gemisch unter die kochende Maße rühren. ´

Masse abkühlen lassen

Karamellisierte Walnüsse

50g Wasser

50g Zucker

75g Walnüsse

Wasser mit Zucker aufkochen und so lange Kochen bis das Gemisch karamellisiert. Ins Karamell die Walnüsse einrühren.

Nun die Strudelplatten mit Vanillecreme bestreichen und die Apfelmasse in die Mitte darauf geben, erneut eine Strudelplatte daraufschieben und Vorgang wiederholen. Mit karamellisierten Walnüssen abschließen.