



INDIAN
CURRY

Indian Chicken Curry

Zutaten (5 Portionen):

Marinade:

2 TL Koriandersamen
1½ TL Kreuzkümmelsamen
1-2 TL Chiliflocken
2 TL Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
Rapsöl
5 Pouletbrüstchen

Curry:

6 Frühlingszwiebeln
1 Stk. Frischer Ingwer
1 Knoblauchzehe
1 Bund Koriander
2 TL Kurkuma
500g Cherrytomaten
1 Becher Crème fraîche
½ Zitrone

Beilage:

Nan (indisches Fladenbrot)
Trockenreis
Blumenkohl



Mise en place

1. Marinade: Chiliflocken, Salz, Koriandersamen und Kreuzkümmelsamen im Mörser zerstoßen. Mit einigen Umdrehungen Pfeffer und Öl zu einer Paste rühren.

2. Poulet in grosse Würfel schneiden. Mit der Gewürzpaste bestreichen. 1-2 Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren.

3. Zwiebeln mit etwas Grün in Streifen schneiden. Ingwer an der Raffel fein reiben. Knoblauch fein schneiden. Korianderblättchen von den Stengeln zupfen.

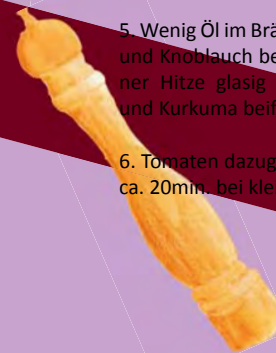
Zubereiten:

4. Pouletwürfel mit Öl im Bräter gut anbraten. Herausnehmen und bei 70°C im vorgeheizten Backofen warm halten.

5. Wenig Öl im Bräter erhitzen. Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch beifügen, unter Rühren bei kleiner Hitze glasig dämpfen. Korianderblättchen und Kurkuma beifügen, kurz weiter dämpfen.

6. Tomaten dazugeben, gut mischen. Zugedeckt ca. 20min. bei kleiner Hitze schmoren.

7. Zitronensaft dazupressen, etwas einkochen lassen. Crème fraîche dazugeben. Poulet unterrühren und ca. 1min. köcheln. Mit warmem Nan, Reis und Blumenkohl servieren.





Die indische Küche ist geprägt von einer enormen Vielfalt. Ich war schon immer begeistert vom Geschmackserlebnis, welche die verschiedenen Gewürze hervorrufen. Das auf diesen Seiten beschriebene Gericht enthält eine grosse Auswahl solcher Gewürze: Curry, Kurkuma, Chili, etc. Zusammen mit den Tomaten und Kräutern entsteht ein meine Geschmackspapillen stimulierendes Erlebnis aus süß, sauer und scharf. Diese himmlische Kombination von Tomaten, Zwiebeln und Gemüse machen das Gericht einzigartig und zu einem spektakulären Klassiker, welcher sich auch in unseren Breitengraden an Beliebtheit erfreuen kann.

Mit den richtigen Beilagen, wie dem traditionellen indischen Nan, entsteht ein vollkommenes Gericht, eine perfekte Kombination. Mit der richtigen Schärfe lässt dieser kulinarische Höhenflug einem sogar die Tränen in den Augen zusammenfließen.



Ich habe das Curry gewählt, weil es in seiner Vielfalt einzigartig ist und zusätzlich leicht zuzubereiten ist. Es ist ein typisch asiatisches Gericht. Ich bin ein Fan der südostasiatischen Küche, weil sie die perfekte Mischung aus Fleisch, Gemüse, Gewürze und andere Beilagen enthält. Verglichen mit der meist deftigen europäischen Küche sind die meisten asiatischen Gerichte, trotz grosser Menge an Zutaten, leicht und gesund.

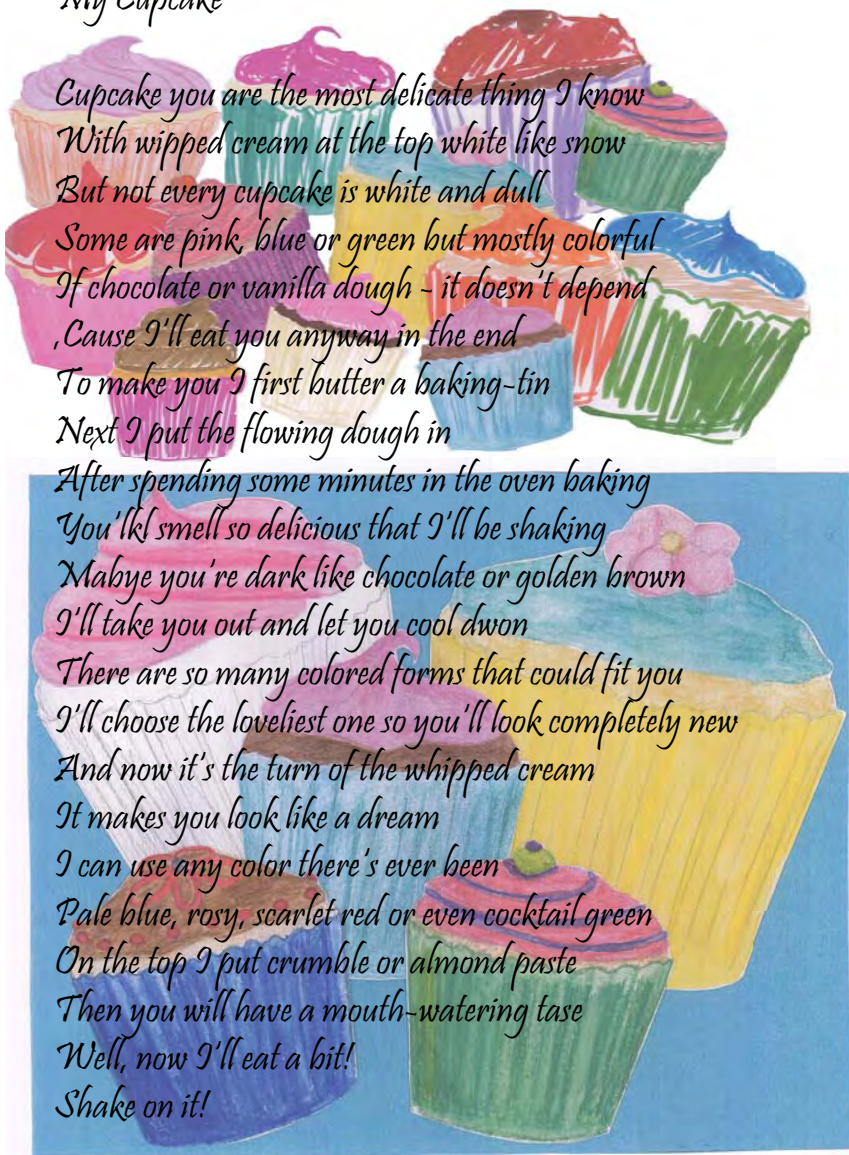
Das Curry weicht ein bisschen von diesem Trend ab, da das Rezept mit der Crème Fraiche leicht europäisiert wird.



CUPCAKES

My Cupcake

Cupcake you are the most delicate thing I know
With whipped cream at the top white like snow
But not every cupcake is white and dull
Some are pink, blue or green but mostly colorful
If chocolate or vanilla dough - it doesn't depend
, Cause I'll eat you anyway in the end
To make you I first butter a baking-tin
Next I put the flowing dough in
After spending some minutes in the oven baking
You'll smell so delicious that I'll be shaking
Maybe you're dark like chocolate or golden brown
I'll take you out and let you cool down
There are so many colored forms that could fit you
I'll choose the loveliest one so you'll look completely new
And now it's the turn of the whipped cream
It makes you look like a dream
I can use any color there's ever been
Pale blue, rosy, scarlet red or even cocktail green
On the top I put crumble or almond paste
Then you will have a mouth-watering taste
Well, now I'll eat a bit!
Shake on it!



Vanilla Cupcakes

Preheat oven to 177 degrees C and line 12 cupcakes with paper liners

In the bowl of your electric mixer, or with a hand mixer, beat the butter and sugar until light and fluffy. Add the eggs, one at a time, beating well after each addition. Beat in the vanilla extract.

In a separate bowl whisk together the lemon zest, flour, baking powder, and salt.

With the mixer on low speed, alternately add the flour mixture and milk, in three additions, beginning and ending with the flour. Scrape down the sides of the bowl as needed.

Evenly fill the muffin cups with the batter and bake for about 17-20 minutes or just until set and toothpick inserted into a cupcake comes out clean. (Always check a few minutes before the started baking time. Do not over bake or the cupcake will be dry.) Remove from oven and place on a wire rack to cool. Once the cupcakes have completely cooled, frost with icing. If you want flat topped cupcakes then slice off the dome of each cupcake, with a sharp knife, before frosting. Cupcakes are best eaten the same day they are made, but they can be covered and stored for a few days.



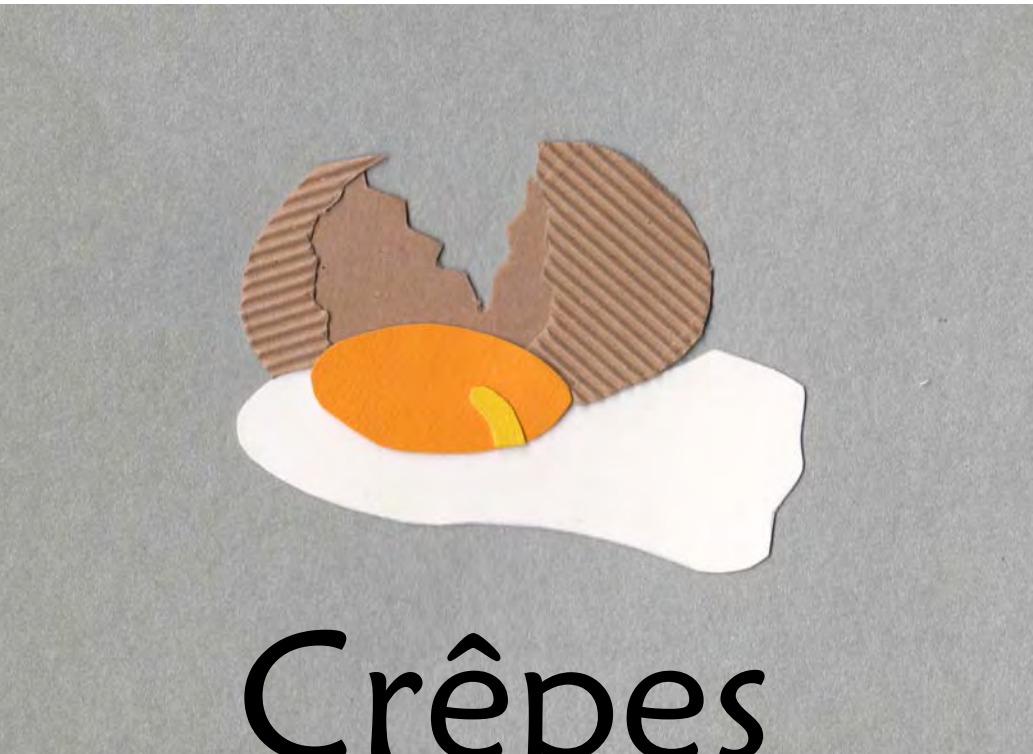
Ingredients

- 133g unsalted butter
- 130g granulated white sugar
- 3 large eggs
- 1 teaspoon pure vanilla extract
- Zest of 1 lemon (outer yellow skin)
- 195g all purpose flour
- 1 1/2 teaspoons baking powder
- 1/4 teaspoon salt
- 60ml milk

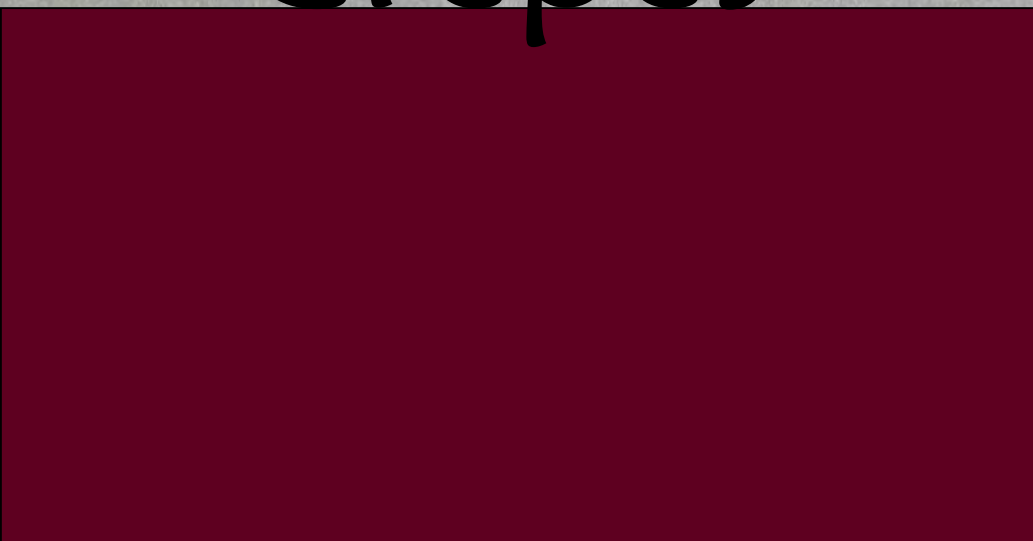
Confections (Buttercream) Frosting

- 230g confectioners sugar (icing or powdered sugar), sifted
- 1 teaspoon pure vanilla extract
- 2 tablespoons milk or light cream
- 113g unsalted butter
- Assorted food colors





Crêpes



s
e
e

i
t

t
h
r
o
u
g
h

t
h
e

e
y
e
s

o
f

a

c
h
i
l
d

3
Ei
er3
dlMi
lch40
gButte
r1Prise
Salz1ElZ
ucker100g
Weissmehl

1. Für den Teig Mehl, Salz und Zucker mischen. Eine Mulde formen. Eier und Milch in einer separaten Schüssel verrühren, nach und nach in die Mulde hineingießen, mit einem Schwingbesen verrühren. Flüssige Butter hinzugeben und gut mischen bis der Teig glatt ist. Zugedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.



Time feels slower when we do nothing but wait.

Alles nimmt ein gutes Ende für den, der warten kann. – L. Tolstoi



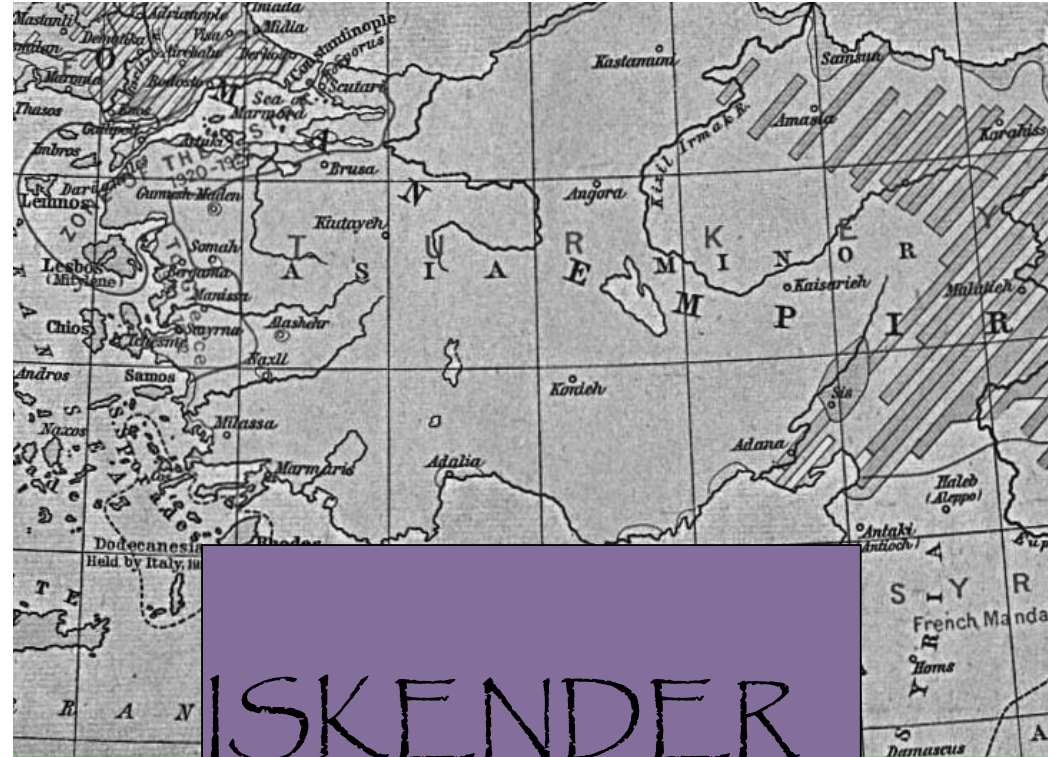
Trial and error

2. Wenig Butter in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen. Eine kleine Kelle voll Teig unter kreisenden Schwenkbewegungen in die Pfanne gießen, sodass der ganze Pfannenboden gleichmässig dünn mit Teig überzogen ist. Crêpe auf der ersten Seite hellbraun backen. Mit einer Bratschaufel oder durch «Aufwerfen in die Luft» wenden. Zweite Seite nur kurz fertig backen.

for sure a crêpe is one of the 436'713'590'571'428 things that make you smile

**NUTELLA
RULES!**





ISKENDER



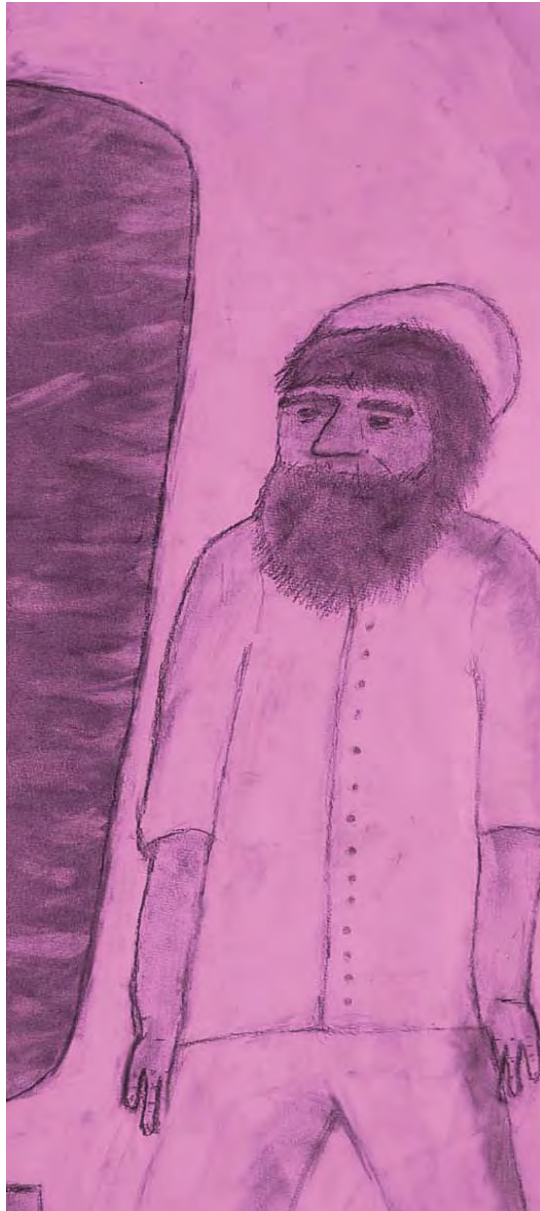
Rezept & Zubereitung

- 30 kg Hammelfleisch
- 6 Tomaten
- 400 g Joghurt
- 1 Fladenbrot
- 50 g Butter
- 2.5 Esslöffel Olivenöl

Man nehme ca. 30 Kilogramm, marinierte Hammelfleischscheiben und schichtet diese auf einen senkrecht stehenden Spiess aufeinander. Nun lässt man den Fleischturm vor sich hinbruzzeln. In der Zwischenzeit schneidet man ein Fladenbrot in kleine Würfel und lässt diese entweder in einer Pfanne oder im Backofen anbraten. Während sich das Brot noch im Backofen befindet, schält man zwei Tomaten und brät diese mit ein wenig Olivenöl und einer gehackten Zwiebel in einer Pfanne, zu einem Püree, an. Nun schneidet man Fleischfäden vom Dönerspiess ab und gibt diese Fäden dem Püree zu. Während das Püree weiterkocht, nimmt man die angebrannten Fladenbrotstücke und plziert diese auf einem Teller. Nach wenigen Minuten kippt man das Fleisch mit dem Püree über die Brotstücke und ergänzt den Teller mit Joghurt, Tomatenstücken oder einer gebratenen Paprika

Einem guten Appetit!





Mit dem Iskender bringe ich immer die Sommerferien sowie meine Heimat, die Türkei, in Verbindung. Schon von klein an zeigten mir meine Verwandten dieses Gericht, welches mir sehr mundete. Nach kurzer Zeit wurde es zur Tradition und wir gingen jeden Sommer mindestens einmal Iskender Kebap essen. Da die Zubereitung dieses Gerichtes, einen Dönerspiess bedarf, mussten wir immer ins Restaurant essen gehen. Darum ist dieses Gericht, so besonders, da man es nicht einfach schnell zu Hause zubereiten kann.

Deshalb symbolisiert dieses Essen für mich, die immer sehr ershenten Sommerferien, die Türkei sowie meine dort hiesige Verwandtschaft und sowie meine Kindheit, als das Leben noch leichter war...



Zum Iskender

Der Iskender Kebap wurde am Ende des 19. Jahrhunderts in der türkischen Stadt Bursa erfunden. Das Gericht ist nach seinem Erfinder, Iskender Efendi, benannt.

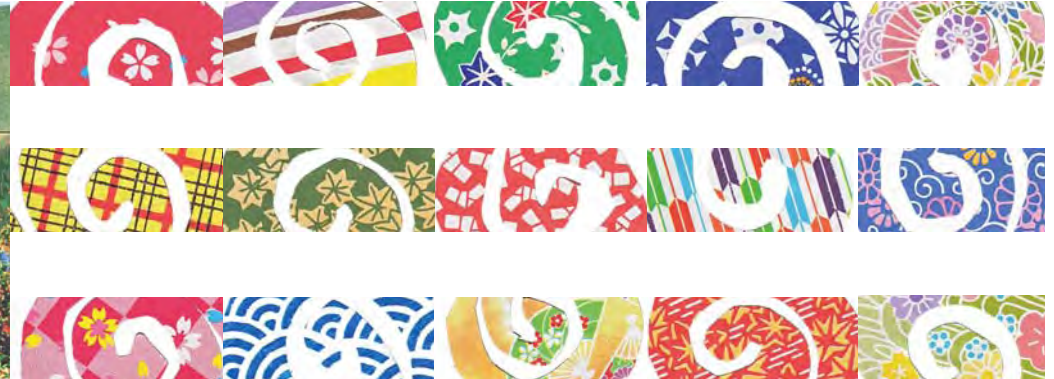
Im Gegensatz zum europäischen Dürüm wird der Iskender Kebap im Teller serviert und sollte mit Genuss verzehrt werden. Der Döner Kebap stellt eine der ursprünglichsten Formen des Döners dar, der europäische Dürüm wurde im Gegensatz in Deutschland erfunden.





BOLLER





Als Au-Pair war ich für drei Wochen bei einer Familie in Norwegen. In dieser Zeit durfte ich das wunderschöne Land kennen lernen. Sie führten mich in die Sprache, die Sitten und die Esskultur ein. Auf zahlreichen Erkundigungstouren bekam ich die vielen Fjords, Wasserfälle und typisch norwegischen Häuser zu sehen. Das Wetter, das hauptsächlich aus Regen, Hagel, Schnee und Eis besteht, ist ebenfalls typisch norwegisch. Es kann durchaus sein, dass man morgens bei Sonnenstrahlen und grünen Wiesen aufsteht und abends bei Schnee zu Bett geht. Oft kommt es auch vor, dass sowohl die Sonne scheint, als dass es auch regnet. Dann sind wunderschöne einfache, doppelte

oder sogar dreifache Regenbogen am Himmel zu sehen. Neben all diesen schönen, speziellen und seltenen Wettererscheinungen ist aber auch das Essen ein wichtiger Teil von Norwegen. Mir wurden einige Nationalspeisen vorgestellt, wie zum Beispiel Gröt-reis und Fleischklöße. Das wohl beste Essen waren aber die „Boller“. Es gibt sie süß und salzig, mit Zucker, Zimt, Vanille und Früchten oder eben mit Käse oder Fleisch. Man isst sie als Frühstück, Mittagessen oder Abendessen, aber auch zum Kaffee oder als „zVier“. Ich würde behaupten, dass die „Boller“ meine sowieso schon sehr schöne Zeit in Norwegen noch um einiges versüßt haben.



Zutaten

	1 TL Kardamom
2dl Milch	
500g Mehl	100g Butter
	1 Ei
1 Pck. Hefe	90g Zucker

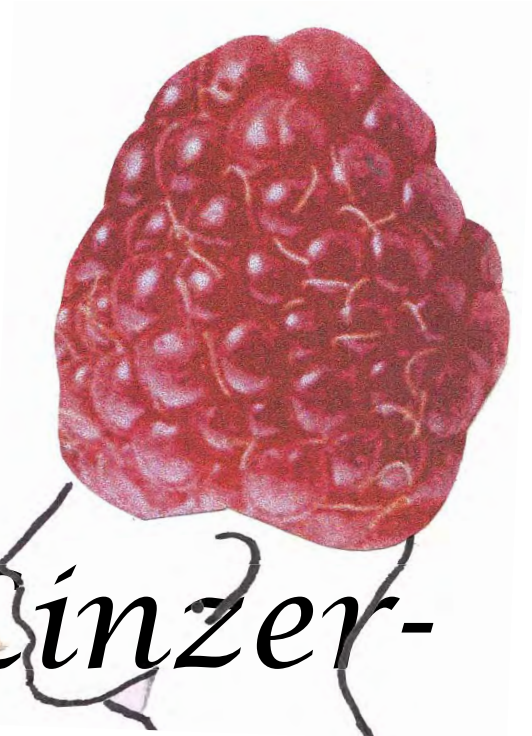
Zubereitung

Butter in einem Topf schmelzen lassen, Milch hinzu geben und auf 37°C (lauwarm) abkühlen lassen. Nun die Hefe darin auflösen.

Ei und Zucker verrühren und zusammen mit Salz, Kardamom und Mehl zur Flüssigkeit geben. Das Gemisch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals durchkneten und anschliessend auswallen. Auf den nun ausgewallten Teig, je nachdem ob die Boller süss oder salzig werden sollen, Zucker oder Salz streuen. Danach zu einer Rolle rollen und in ca. 16 gleich grosse Stücke teilen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Nochmals ca. 40 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 220°C für ca. 10 Minuten backen. Boller auf einem Rost auskühlen lassen. Geniessen!!!

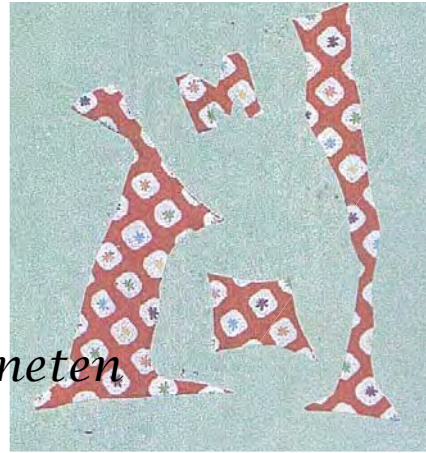


Linzertorte

torte



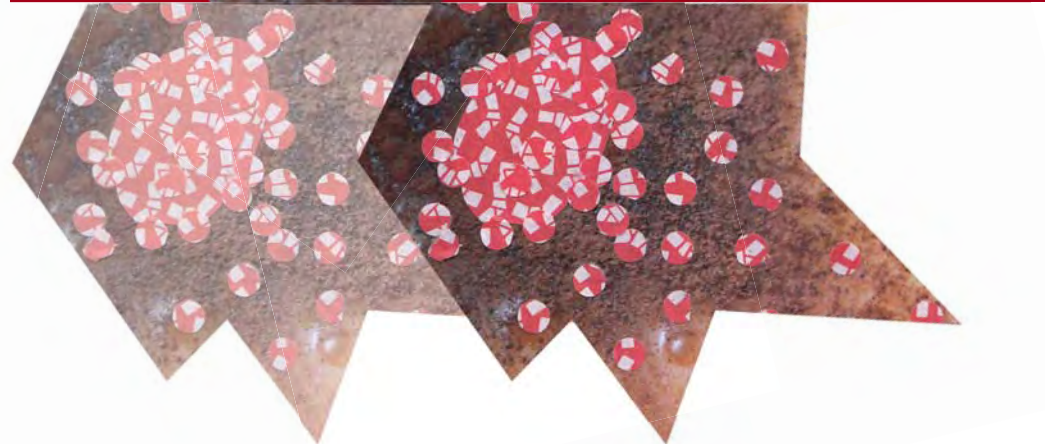
-150 gr. Butter
-150 gr. Zucker
- 1 Ei
alles zusammen kneten



den fertigen Teig drei Stunden
kühlstellen



- 1 Prise Salz
- 150 gr. Mandeln
- 150 gr. Mehl
-1 Messerspitze Nelkenpulver
-1 Teelöffel Zimt
100% 1 Prise Salz
dazu kneten





Teig dritteln:

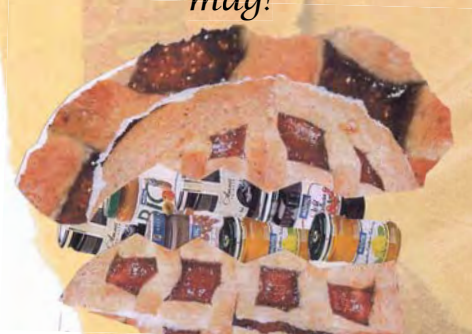
- 1/3 für den Boden auswaschen*
- 1/3 für den Rand rollen die Mitte mit Himbeer konfitüre bestreichen*
- 1/3 für 6 Streifen*



30 min in der mittleren Rille bei 200 Grad backen.

ODE an das Törtchen

Danke dass es dich gibt, für dich habe ich alle Zutaten verbiegt. Du warst der erste Kuchen, den ich gebacken habe und es war ganz und gar keine Plage. Das Rezept habe ich von jemandem Liebem, das ist ganz und gar nicht übertrieben. Dich gibt `s sogar zum Geburtstag. Ich kann nur sagen, dass ich dich mag!





Hummus

Chummus, Humus, Chumus, Chumous, Hommos,
 Hummus, Houmous, Chommos, Houmos, Humos, Chumo
 Chumous, Humous, Humus, Chumus, Chumous, Hom mos,
 Hummuous, Houmous, Chommos, Houmos, Humos, Chumo
 Chumus, Humous, Humus, Chumus, Chumous, Hommos,
 Hummuous, Houmous, Chommos, Houmos, Humos, Chumo
 Chumus, Humous, Humus, Chumus, Chumous, Hommos,
 Hummuous, Houmous, Chommos, Houmos, Humos, Chumo
 Chumus, Humous, Humus, Chumus, Chumous, Hommos,
 Hummuous, Houmous, Chommos, Houmos, Humos, Chumo
 Chumus, Humous, Humus, Chumus, Chumous, Hommos,
 Hummuous, Houmous, Chommos, Houmos, Humos, Chumo
 Chumus, Humous, Humus, Chumus, Chumous, Hommos,
 Hummuous, Houmous, Chommos, Houmos, Humos, Chumo





Woher meine Vorliebe für Hummus stammt? Zu meiner Kindergartenzeit schleppte mich meine Mutter mindestens einmal in der Woche zu Yael und Pomy. Yael und Romy, das waren unsere israelischen Freunde. Abgesehen davon, dass Romy und ich stundenlang spielen konnten, gab es in diesem Haushalt auch unermesslich viel Hummus. Uns so kam ich schon ganz früh in den Genuss von Kichererbsenpaste mit Tahina und ganzganzganzganzganzganzganzganzganzganzganz viel Knochoblauch...

Es gibt zwei Länder, die ich mit Hummus assoziiere. Zum einen ist Hummus (oder Houmous oder Humus oder Chumus oder wie man ihn sonst noch schreiben mag) ein wichtiger Bestandteil der israelisch-arabischen Esskultur. Hummus gibts zum Frühstück, zum Mittagessen, Abends und natürlich auch zwischen den Mahlzeiten. Hummus kann in den verschiedensten Kombinationen gegessen werden - mit Falafel, mit Pita, mit Schakshuka, oder (eine beliebte Frühstückskombination) mit noch mehr Knoblauch (!). Israel ist das Land, in dem sich meine Eltern kennen lernten. Es ist auch das Land, in dem meine Mutter anfing, scharf zu kochen. Sie arbeitete ein Jahr lang in Be'er Sheva und noch heute kocht sie gern mit Koriander, Chili & Co.

Ein anderes Land, welches mir Hummus näher brachte, was, ever so surprisingly England. Every supermarket on the British Isle supplies the English household with it; Tesco's, Sainsbury's, Waitros, ASDA... And because these supermarkets love to compete with one another, they decided to invent as many varieties of Hummus as there are possibilities of writing the name. Apart from „Marrocan style Hummus“, „Dried Paprika Hummus“, „Lemon & Coriander Hummus“ and „Sundried Tomatoe Hummus“, the offer encompasses crazy mixtures for instance „Caramalised Onion Hummus“ (sound disgusting, but it's not half bad). But then again, I can't complain, this wide range gave me the excuse to try each and every one of them as a kid and come to the conclusion that it doesn't really matter what ingredients are left out or added. I love Hummus in any form.

Preferably, Hummus is eaten together with good middle eastern dishes. Also, when I eat Hummus, I usually like to have a plate with different things you can dip into it. Carrots and paprika are just fine. Because it is a dip, it's suitable for picnicks or just gatherings as such. Preferably served chilled and enjoyed with a bunch of good friends and some other scrumptious israeli meals (check out Otto Lenghi's cookbooks for good recipies).

P.S. Excuse the numerous spelling mistakes. This was written in a hurry. And not edited because this way the grammar has a personal touch. As does the story to the recipe. Plus I'm about to finish school and I couldn't care less. I like the way these pages look and that's the only thing of vital importance.





What a good meal should look like Nr. 1

Gramm Tahina · Drei Packungen Oliven · Ein Kopf Kohl · Fünf Tomaten · Dreissig Gramm frischer Koriander · Fünfeinhalb Zitronen · Vierdreissig Knoblauchzehen · Tausendachtzig · zwei Kichererbsen · Acht Esslöffel Pfefferminze · Kreuzkümmel · Zweiundzwanzig Pitabrote · Zwei Löffel Tomatenpüree · Eine Flasche Rotwein · Zwei Karaffen Wasser · Fünf Bierflaschen · Zwei Tassen Tee · Ein Esslöffel Essig · Fünf Hundert Gramm Babyspinat · Hundert Gramm Fetakäse · Dreihundertfünfzig Gramm Appenzeller Käse · Ein Esslöffel Koriandersammen · Vier Esslöffel Oregano · Salz · Ei Pfeffer · Vier Auberginen · Ein Kilogramm süsse Kartoffeln · Siebenhundert Gramm Tahina · Drei Packungen Oliven · Ein Kopf Kohl · Fünf Tomaten · Dreissig Gramm frischer Koriander · Fünfeinhalb Zitronen · Vierunddreissig Knoblauchzehen · Tausendachtzig Kichererbsen · Acht Esslöffel Pfefferminze · Kreuzkümmel · Zweiundzwanzig Pitabrot · Zwei Löffel Tomatenpüree · Eine Flasche Rotwein · Zwei Karaffen Wasser · Fünf Flaschen Bier · Zwei Tassen Tee · Ein Esslöffel Essig · Fünfhundert Gramm Babyspinat · Hundert Gramm Fetakäse · Dreihundert Gramm Appenzeller Käse · Ein Esslöffel Koriandersammen · Vier Esslöffel Oregano · Salz · Pfeffer · Vier Auberginen · Ein Kilogramm süsse Kartoffeln · Siebenhundert Gramm Tahina · Drei Packungen Oliven · Ein Kohlkopf · Sieben genialen Pet Menschen · Eine Wanda · Ein Lukar · Ein Arto · Eine Da Jeanne · Eine Nadja · Eine Nouta · Eine Noutascha · Eine Shefköchin · Chilli · Eine Zwiebel · Zweiundzwanzig Pitabrote · Zwei Löffel Tomatenpüree · Vier Auberginen · Ein Haufen Kichererbsen · Petersilie · Drei Chil

Zum Würzen

Knoblauch...



... Salz ...



... scharfen Pfeffer ...



... eine saure Zitrone ...



Für die Pampe

Tahina ...



... Kichererbsen ...



... Wasser



Das Rezept...

...ist eigentlich so einfach, dass 8 gestaltete Seiten eine völlige Papierverschwendung sind und die Kichererbsenpampe umso banaler aussehen lassen, als sie es eh schon ist.

You need:

- 1 cup dried chickpeas
- 1tbs baking soda (not necessary)
- 1/2 cup tahina, nichts anderes als zermalener Sesam(Tahina ist im Globus (12 CHF), coop Wollishofen (8 CHF)und in sämtlichen Läden im Kreis 3/4 (ca. 6 CHF) erhältlich)
- 1 lemon
- 2+ garlic cloves

To season:

- salt & pepper
- cumin, olive oil, roasted pine nuts, paprika powder for decoration, extra seasoning. The actual recipe does not require these, but it's nice to add some extra flavour. Feel free to experiment.

1. Sort out the chickpeas. Some might still be green or look a little old..

2. Wash them and soak them in clean water over night. Sometimes people add a spoon of baking soda. This just means you have to rinse them extra carefully the next day.

3. You can cook them before processing them aswell, to make sure they are extra soft. Cover them fully with water and cook with an extra pinch of baking soda.

4.Put the chickpeas into a food processor let them grind.

5. Add the tahina and grind a gain.

6. Add the lemon juice, garlic, salt, pepper and all the other ingredients. If the hummus is too thick add water until it reaches the desired texture.

7. Serve with chopped carrots, „Peperoni“, parsley, pita or whatever comes to your mind. The hummus will stay good and fresh in the fridge for up to three days, but it's best when enjoyed immediately... And: Share!



El Asado





Zubereitung

Die Zubereitung eines original argentinischen Asado's wird als eine Kunstform betrachtet. Das Fleisch wird auf einem offenen Grill zubereitet. Schlicht und einfach ist die Zubereitung dieser Mahlzeit. Man braucht lediglich ein Feuer, einen Rost und frisches, blutiges Rinderfleisch aus Argentinien. Die Vorgehensweise ist nun vergleichbar mit dem Grillieren einer Bratwurst oder einem Servela.



El Asado de Argentina



Genuss

Um den nun so berühmten Geschmack zu bekommen, genügt diese schlichte Zubereitung noch lange nicht. Das Fleischstück sollte während guten 2 Stunden goldbraun gebraten werden. Dies ist jedoch erst die eine Seite! Auf die Hitze muss immer wieder geachtet werden, da man weder ein schwarzes Stück Fleisch, noch ein rohes verspeisen möchte. Ebenso will man auch keinen geräucherten Asado! Das argentinische Rindfleisch brauchen Sie nicht zu würzen, ein wenig Salz genügt. Weniger ist manchmal mehr.



Comé. Ché!





El Asado de Argentina

Weltberühmt sind die tatsächlich erstklassigen Rindersteaks aus der unendlichen Pampa von Argentinien. Sie stammen von den riesigen Rinderherden dort und sind sowohl einzigartig von ihrer Zubereitung, wie auch von ihrem Geschmack. Das möglichst dick geschnittene Stück Fleisch und ein kühles Bier bilden einen landestypischen Zweiklang und sind ein unverzichtbarer Teil der argentinischen Lebensart. Die Zubereitung der wohl populärste Spezialität von Südamerika gilt als eine Kunstform. In vielen Restaurants in Buenos Aires wird das Fleisch auf offenem Grill, auch „Parrilla“ genannt, zubereitet. Kosten Sie dort also ein Stück Fleisch. So kommen Sie sicher in den Genuss der besten Steaks des weltweit zu recht gerühmten argentinischen Rindfleisches.



EL ASADO



Cheese
BURGER

Käseklassiker: 100% Rindfleisch, zarter Schmelzkäse, Zwiebeln, Essiggurken, Ketchup, in leckeren Weizenbrötchen



126

Seraina Müller

1. Hackfleisch mit geschnittenen Zwiebeln, und 2 Eiern vermengen dann dünne Leibchen formen Scheiben Käse auf die Leibchen legen, zweites Leibchen darüber legen, Seiten vom Hackfleisch verschliessen

2. Die mit Käse gefüllten Leibchen auf Grillen oder Pfanne mit Öl zubereiten

3. Fertige Brötchen in Ofen etwas braun werden lassen, fertiges Fleisch dazwischen legen



4. Nach Belieben mit Salat, Tomaten, Gurken und Zwiebeln belegen - und schon fertig!

Cheeseburger

127

Nährwerte

100g

Portion

Fastfood

Eine Geburtstagserinnerung

Bedeutung unklar

Schnelle Speise

An frühere Zeiten

In Hamburg

Rascher Verzehr

An andere Kinder

Pommes Frites

Zeitspanne 10min

Gemütliches Beisammensein

Bei Griller

McDonald's

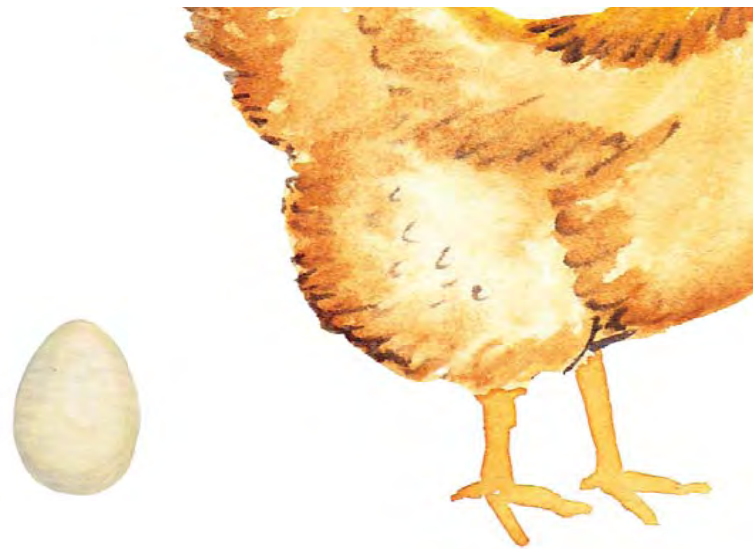
Mit Ballonen

Ronald McDonald

Oft dazu Cola

Und mit vielen Geschenken

HappyMeal



Tarte
Tatin

Dans un moule à manqué, mettre le beurre et le sucre en poudre. Poser ce moule sur la flamme de la gazinière.



Avec une spatule en bois bien mélanger ces deux éléments.

SUCRE SUGAR



Faire un caramel brun. Attention à ne pas laisser trop noircir, cela donnerait un goût amer à votre tarte. Laisser colorer le caramel selon votre convenance. Retirer le feu.



$\frac{1}{1}$

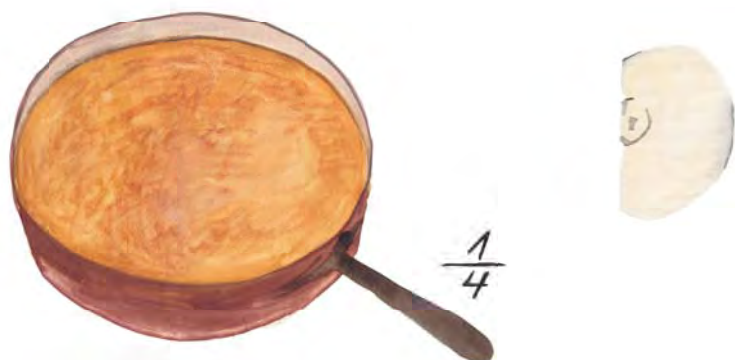
Eplucher, épépiner et tailler en quartiers les pommes.

S'il reste des pommes, les tailler en morceaux plus petits et les disposer



$\frac{1}{2}$

$\frac{1}{4}$



$\frac{1}{4}$

sur les dessus. Vous pouvez ajouter de la cannelle.



A ce stade de la recette, afin d'accélérer la cuisson des pommes, recouvrir les pommes de papier aluminium et les cuire quelques minutes (5-10) à feu vif. Ainsi, les pommes seront bien imprégnées du caramel qui va fondre et elles seront à moitié cuites.



Fleurer votre plan de travail. Abaisser la pâte brisée sur 3 ou 4 mm d'épaisseur en un disque légèrement supérieur au diamètre du moule.



Recouvrir les pommes de pâte. Rentrer le bord à l'intérieur du moule.



Cuire à four chaud (180-200 °C)
jusqu' à cuisson complète de la pâte
brisée.



ZUCKER

La pâte est presque cuite et le
caramel commence à remonter sur
les cotés. Au terme de la cuisson,
retirer la tarte du four.



TARTE TATIN



Au terme de la cuisson, recouvrir le
moule avec un moule plus grand, et
démouler votre tarte tatin tant qu'elle
est encore chaude. Après il sera trop
tard.







lg

