

Fotos: Melina Kutelas Rezepte: Alexander Höss-Knakal

Professional

Bachlkoch mit Honig, Äpfel und Zimt

Griß di Rezepte

Hausmannskost

Österreichisch

Weihnachten

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Die Milch in einem Topf aufkochen, das Mehl durch ein Sieb in die heiße Milch gießen, dabei immer umrühren. Aufkochen lassen und so lange kochen lassen, bis die Flüssigkeit eindickt. Butter hinzugeben und mit einer Prise Salz abschmecken. Den Apfel waschen, in Würfel schneiden, Kristallzucker in einer Pfanne karamellisieren, dann die Äpfel zugeben, kurz schwenken, mit Zitronensaft ablöschen und nochmals alles gut miteinander vermischen. Auf dem Bachlkoch verteilen. Vor dem Servieren das Bachlkoch noch mit Honig verfeinern und mit Zimt bestreuen.



ZUTATEN

1 l Milch

80 g Mehl, glatt

1 Prise Salz

50 g Butter

1 großer Apfel

2 EL Zucker

Saft von ½ Zitrone

4 EL Honig

etwas Zimt zum Bestreuen