



Valentin Bargehr



  
**Rössle**  
B R A Z

## Apfel-Topfenküchlein und SANNIS BIO-LEINÖL mit Zimt

|               |  |
|---------------|--|
| 150 g         | Ländle Topfen  |
| 50 g          | Ländle Creme fraiche   |
| 30 g          | Maizena  |
| 2             | Eier   |
| 25 g          | Zucker   |
| 1             | Prise Salz   |
| 1/4 Teelöffel | Backpulver   |
| 300 g         | Äpfel  |
|               | geriebene Schale von je 1/4 Zitrone und Orange ( unbehandelt ) |
|               | Zimtzucker   |
|               | <b>Strudelteig</b>   |

Preiselbeerrahm:

|             |                    |
|-------------|--------------------|
| 4 Esslöffel | Ländle Schlagrahm  |
| 2 Esslöffel | Preiselbeerkompott |

Topfen & Creme fraiche mit den restlichen Zutaten glattrühren,  
Äpfel schälen, mit Röstihobel reiben und unter die Topfenmasse rühren.  
Eine ausgebutterte Form mit Strudelteig auslegen und die Topfenmasse einfüllen.  
Im Ofen bei ca 190 Grad für ungefähr 15 Minuten backen.

Mit Zimtzucker bestreuen & Preiselbeerrahm servieren.

**Zum Schluss mit SANNIS Bio-Leinöl mit Zimt verfeinern!**

SANNIS