



100%  
REGIONAL



PFLÜCK DIR  
DEIN  
**Apfel  
Glück**



IDEEN UND REZEPTE



## GESCHICHTETES QUARKESSERT



250 g Quark mit 25 ml **ApfelGlück-Direktsaftschorle**, ½ TL Zimt und 1 TL Agavendicksaft zu einer cremigen Masse verrühren und beiseitestellen. 80 g Amarettini zerstoßen und mit einem Teil der Amarettini Krümel die Böden der Dessertgläschen füllen. Anschließend abwechselnd den Apfel-Quark und 100 g **ApfelGlück Fruchtaufstrich** (Alternativ Apfelmus/-kompott) aufschichten und die restlichen Amarettini Krümel zum Garnieren verwenden. Ergibt 2 Portionen.

## APFELGLÜCK-KÜRBISSUPPE



500 g Hokkaidokürbis in kleine Stücke schneiden, ½ Zwiebel würfeln und 1 TL Ingwer fein hacken. Zwiebel und Ingwer mit 2 TL Öl in einem Topf glasig dünsten. Kürbisstücke und 1 TL Currypulver hinzufügen, mit 400 ml Gemüsebrühe ablöschen und gemeinsam mit 50 g **ApfelGlück Fruchtaufstrich** (Alternativ Apfelmus/-kompott) ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Suppenzutaten in einem Mixer mit ½ TL Salz, 1 EL Zitronensaft und 100 ml **ApfelGlück-Direktsaftschorle** cremig pürieren. Auf zwei Schüsseln verteilen und mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Petersilie garniert servieren. Ergibt 2 Portionen.

## APFELGLÜCK SPRUDELKUCHEN



Backofen auf 180 C Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine große Kastenform gut einfetten oder mit Backpapier auskleiden. **200 g Dinkelmehl**, **200 g gemahlene Mandeln**, **150 g Rohrzucker**, **1Pck. Backpulver**, **4 Eier**, **150 ml Sonnenblumenöl**, **100 ml ApfelGlück-Direktsaftschorle**, **100 g ApfelGlück Fruchtaufstrich** (Alternativ Apfelmus/-kompott), **50 g Rosinen** in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren und die **100 g klein geschnittene Marzipanrohmasse** unterheben. Teig in die Form geben, die **50 g Mandelstifte** aufstreuen und für etwa 60 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

## APFELGLÜCK-LAUCH-MUFFINS



Backofen auf 200 C Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. **½ Zwiebel** in kleine Würfel und **150 g Lauch** in Ringe schneiden und mit **1 TL Öl** in einem Topf erhitzen glasig dünsten. **50 g ApfelGlück Fruchtaufstrich** (Alternativ Apfelmus/-kompott) zugeben und beiseitestellen. **150 g Mehl**, **2 TL Backpulver** und **½ TL Salz** und **frisch gemahlene Pfeffer** in einer Schüssel vermengen. **100 g Butter** und **1 Ei** verrühren. Die Mehlmischung und **50 ml ApfelGlück-Direktsaftschorle** hinzugeben und zu einer glatten Masse verrühren. **75 g Käse** reiben ( z.B. Cheddar oder würzigen Bergkäse). Schritt für Schritt die Lauchmischung und **¾ des Käses** unterheben. Teig auf 6 Muffinförmchen verteilen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Muffins für ca. 30 Minuten gold-braun backen. Ergibt 6 Muffins.