

## ***Apfel-Eierkuchen***

### Zutaten (für 4-5 Personen)

125 g Mehl, 125 g Zucker, 5 Eier  
250ml Milch und 200ml Schlagsahne  
4-5 Äpfel, Zitronensaft und 50g Walnuskerne  
Puderzucker

### Zubereitung

Aus Mehl, Zucker, Eiern, Milch und Schlagsahne einen glatten Teig rühren und 15 min. quellen lassen.

Äpfel schälen und in Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln.  
Puderzucker in der Pfanne schmelzen lassen, Äpfel und Zitronensaft zugeben und ca. 5 min. im Karamell dünsten. Grob gehackte Walnuskerne unterrühren.

Den Teig entweder in mehrere kleinen Förmchen oder eine Auflaufform gießen und die Äpfel aus der Pfanne darauf verteilen.

Im heißen Ofen bei 175 Grad (Umluft bei 160 Grad) auf der untersten Schiene 50 Minuten backen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Schmeckt am besten noch warm.

## ***Kassler aus dem Bratschlauch***

### Zutaten

Kassler (Lachs oder Nacken) in Scheiben  
Möhren, Porree, Champignons, Zwiebel, 1 Apfel  
1 Tasse Brühe  
Pfefferkörner  
Bratschlauch

### Zubereitung

Möhren, Porree, Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Apfel waschen und Kerngehäuse entfernen, Zwiebel schälen und beides in kleine Würfel schneiden. Alles in einer Schüssel mischen.

Fleischscheiben dünn mit Gemüsemischung belegen und fächerförmig in den Bratschlauch geben. Ein Ende zuknoten, Brühe hinein gießen und das zweite Ende verschließen. Oben den Schlauch an zwei Stellen ein wenig einschneiden (5 mm) und den Bratschlauch auf ein Backblech legen. Im Ofen bei 180 Grad ca. 1 Stunde braten lassen, Der Bratschlauch darf die Ofenwand nicht berühren.

Aus dem Ofen holen und vorsichtig den Schlauch an der Oberseite aufschneiden. Das Fleisch auf eine Platte oder auf Tellern mit dem Gemüse anrichten.