

# BIO-APFEL-SAUERRAHM-TRIFLE



*Renate Klug-Stipper betreibt mit drei weiteren Biobäuerinnen schon fast 20 Jahre das steirische Bio-Catering „Tischlein deck dich“. Die fachkompetente Landwirtin verwöhnt ihre Gäste dem Anlass und der Saison entsprechen. Aufgetischt werden frisch zubereitete Häppchen, Brötchen sowie kalte und warme Buffets – auf Wunsch vegetarisch, vegan oder mit Fleisch. Biologische Desserts und Getränke vervollständigen das vielfältige Catering-Angebot und dieses ist nicht nur Gaumenschmaus sondern auch wahre Augenfreude.*

[www.tischleindeckdich.co.at](http://www.tischleindeckdich.co.at)

## ZUTATEN

### Bio-Biskuit

- 3 Bio-Eier
- 90 g Bio-Zucker
- 1 Pkt. Bio-Vanillezucker
- 90 g Bio-Dinkelvollmehl

### Bio-Apfelmus

- 1 kg Äpfel
- Bio-Zucker
- Bio-Zimtrinde
- Bio-Gewürznelken
- 1 Bio-Zitrone (Saft)
  
- 1 Stück Bio-Apfel
- etwas Bio-Zitronensaft
- Bio-Vanillezucker

### Bio-Creme

- ¼ l Bio-Sauerrahm
- ¼ l Bio-Schlagobers
- 1 Pkt. Sahnesteif
- Bio-Zimt
- Bio-Zitronenmelisse - Blätter

## ZUBEREITUNG

Backblech mit Backtrennpapier belegen, Backrohr auf 180°C vorheizen.

Dotter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Dinkelvollmehl unterrühren, steif geschlagenen Eiweiß-Schnee unterheben, Biskuitteig auf das Backblech streichen und zu hellbrauner Farbe backen (ca. 10-15 Minuten).

Die geschälten, entkernten Äpfel mit den übrigen Zutaten in etwas Wasser weich kochen, passieren, abschmecken und auskühlen lassen.

**Tipp:** rote Äpfel nicht schälen etwas länger kochen mit Pürierstab fein mixen ergibt ein rotes Apfelmus.

Einen Apfel schälen und kleinwürfelig schneiden mit Zitronensaft und Vanillezucker marinieren.

Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und den Sauerrahm langsam unterheben (Sahnesteif hält die Creme länger kompakt, es kann aber darauf verzichtet werden)

Das ausgekühlte Biskuit je nach Form der Gläser ausstechen oder in Würfel schneiden, in die Gläser füllen, die marinierten Apfelstückchen verteilen, eine Schicht Apfelmus darauf setzen und zum Schluss mit der Sauerrahmcreme, am besten mittels Spritzsack, dekorieren, mit Zimt bestreuen und mit Zitronenmelisse-Blätter ausgarnieren. Das fruchtige Dessert 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Viel Erfolg beim Ausprobieren wünschen [Renate Klug-Stipper](#) und [Bio Ernte Steiermark](#)