

## 1. Kalenderwoche 2016

# REZEPTE

## Topinambur-Puffer mit Räucherlachs

### Zutaten:

Für 4 Portionen



1 kg Topinambur  
2 Eier  
1 EL Mehl  
Salz, Pfeffer  
Öl zum Braten

400 g geräucherter  
Lachs in Scheiben

### Zubereitung:

Ca. 40 Min. inkl. Backzeit

Topinambur schälen, waschen, grob reiben und mit den Eiern und dem Mehl verrühren.  
Mit Salz und Pfeffer würzen.  
Öl in einer großen Pfanne heiß werden lassen.  
Je Puffer 1 EL Teig hineinsetzen, glatt streichen und von beiden Seiten goldgelb braten.  
Den Lachs in mundgerechte Stücke zupfen oder falten.  
Einen Puffer auf einen Zahnstocher spießen, dann Lachs aufspießen und dann wieder einen Puffer. Es entstehen kleine Türmchen, die man mit Feldsalat, Petersilie oder Rucola garnieren kann.

## Boskop-Crumble

### Zutaten:

für 4 Portionen



4 Boskop-Äpfel  
100 g Zucker  
100 g Butter  
100 g Mehl  
75 g Haferflocken  
(kernig)  
1 TL Vanillezucker  
Zimt

### Zubereitung:

Ca. 15 Min. + 20 Min. Backzeit

Die Äpfel schälen, entkernen und in dicke Spalten schneiden. In einer Auflaufform verteilen.  
Zucker,  
Butter,  
Mehl,  
Haferflocken  
Vanillezucker und  
Zimt gründlich mischen und zu einem festen Teig kneten.  
Den Teig zu Streuseln zupfen und auf den Äpfeln verteilen. Bei ca. 190-200 Grad im Backofen ca. 20-30 Min. (je nach gewünschtem Bräunungsgrad der Streusel) backen.

Am besten heiß mit Vanilleeis servieren.