

Männerkochklub 82 Heimberg

Kochabend 3. November 2023

Küchenchef: HR Zbinden

Vorspeise : Thonbrötli

Nachgang : Kürbissuppe

: div. Salat

Hauptgang : Ragout

Kartoffelstock

Kohlräbli

Rüebli

Sauce : Trockene Steinpilze

Dessert : Apfelrouladen

Weine : Weiss Mont Vully

Rot Mont Vully

Apfelrouladen

4 Eigelb
2 EL heisses Wasser
120gr Zucker
120gr Mehl
4 Eiweiss steif
1 Pr Salz

Füllung

2 dl Rahm
3 Äpfel gross
2 EL Zucker
1/2 Zitrone Saft

Eigelb, Wasser u. Zucker schaumig rühren. Mehl, Eiweiss sorgfältig darunter mischen.

Kuchenblech mit Backpapier belegen - Masse darauf verstreichen.

Bei 200° Backen - 10-15 Min
Backgut vom Blech nehmen, mit Backblech decken.

Äpfel rüsten - raffeln u. sofort zum Schlagrahm geben.

Zucker, Zitronensaft beifügen.

Auf die erkaltete Roulade streichen.

Einrollen u. mit Puderzucker garnieren.