

# Lichtblick

## Dessert aus Dänemark: „Æblekage“

**Morten Sales** empfiehlt das typisch dänische Dessert „Æblekage“, ein Nachtisch aus Apfelmus.



Morten Sales ist Doktorand in der Abteilung „Methoden zur Charakterisierung von Transportphänomenen in Energiematerialien“. Er beschäftigt sich mit der Entwicklung einer neuen Technik der Neutronenstreuung mit polarisierten Neutronen. Bei diesem Verfahren wird der Spin von Neutronen genutzt, um zusätzliche Informationen über die Probe zu gewinnen. Morten Sales wohnt im Berliner Kiez *Kreuzkölln* und liebt die Vielfalt dieser Gegend. Neben Reisen, Essen und Fußball ist seine Leidenschaft das Sammeln und Spielen alter Videospieleklassiker wie Tetris oder Bubble Bobble. Sein Rezeptvorschlag „Æblekage“ ist ein typisches Dessert aus Dänemark. Anders als der Name vermuten lässt, handelt es sich dabei nicht um einen gebackenen Apfelkuchen, sondern um einen Nachtisch aus Apfelmus.

### Zutaten für ca. 6 Portionen

#### Apfelmus:

- 1 kg Kochäpfel (z.B. Boskoop)
- 1 Vanilleschote
- 150 g Rohrzucker

#### Gezuckerte Brotkrumen:

- 150 g Paniermehl
- 100 g Zucker
- 100 g Butter

#### Belag:

- 2,5 dl Schlagsahne
- Rotes Johannisbeergelee (optional)



### Zubereitung

Als erstes wird das Apfelmus vorbereitet (z.B. am Vortag). Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, die Äpfel in Stücke schneiden und in einen Kochtopf legen. Nun öffnet man die Vanilleschote, kratzt die Samen heraus und mischt sie den Apfelstücken bei. Legen Sie nun die ganze Vanilleschote in den Topf dazu. Nun fügen Sie 0,5 dl Wasser und rund die Hälfte des Rohrzuckers in den Topf und setzen ihn bei mittlerer bis hoher Hitze an.

Kochen Sie die Äpfel, bis sie sehr weich sind (ca. 20 Minuten). Denken Sie daran, den Topf ab und zu umzurühren, damit die Äpfel nicht anbrennen. Fügen Sie etwas Wasser hinzu, wenn es zu trocken wird. Wenn die Äpfel gar sind, nehmen Sie den Topf von der Herdplatte und gießen Sie den Inhalt in eine Schüssel. Entfernen Sie die Vanilleschote und rühren Sie die gekochten Äpfel zu einem Püree.

Fügen Sie nach ihrem Geschmack Rohrzucker hinzu. Lassen Sie nun das Apfelmus im Kühlschrank abkühlen.

Die gezuckerten Brotkrümel bereiten Sie kurz vor dem Servieren vor. Mischen Sie dazu Semmelbrösel und Zucker. Erhitzen Sie 100 g Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze. Wenn die Butter geschmolzen ist, fügen Sie die Semmelkrümel dem Butter-Mix zu. Rühren Sie kontinuierlich mit einem Spachtel um, damit es nicht anbrennt.

Wenn die Mischung golden ist, nehmen Sie sie aus der Pfanne und gießen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche (z.B. ein Backblech). Während die Mischung abkühlt, rühren sie ab und zu um, damit nichts zusammenklumpt.

Jetzt ist es an der Zeit, das Gericht zu servieren. Füllen Sie das Apfelmus in die sechs Dessertschalen und überdecken Sie die Apfelmischung mit einer Schicht aus noch warmen, gezuckerten Semmelbröseln. Schlagen Sie die Sahne und fügen sie als oberste Schicht hinzu. Dekorieren Sie das Ganze mit einem Teelöffel Johannisbeergelee auf der Spitze und servieren Sie es mit einem Löffel.

# „Æblekage“

## Ingredients for around 6 portions

### Applesauce:

- 1 kg of cooking apples (e.g. Belle de Boskoop apples)
- 1 vanilla bean
- 150 g cane sugar

### Sugared breadcrumbs:

- 150 g dry breadcrumbs
- 100 g sugar
- 100 g butter

### Topping:

- 2.5 dL whipping cream
- redcurrant jelly (optional)



## Procedure

The first thing to make is the applesauce, which can be done in advance (e.g. the day before). Peel the apples, remove the cores, cut them into pieces and put them in a cooking pot. Cut the vanilla bean open, scrape out the seeds and mix them in with the apples. Also add the whole vanilla pod. Add around 0.5 dL water and around half of the cane sugar to the mix and put the pot on medium to high heat. Cook the apples until they are very soft (this will take around 20 minutes). Remember to stir the pot once in a while so the apples don't burn, and add some more water if it starts to dry out. When the apples are cooked remove them from the heat and pour them into a bowl. Remove the vanilla pod and stir the cooked apples to a purée. Add more cane sugar until the sweetness is to your taste. Put the applesauce in the fridge to cool.

The next step, which is to make the sugared breadcrumbs, is to be done just before serving. Mix breadcrumbs and sugar. Put butter into a pan and turn the heat up to medium high. When the butter is melted add the breadcrumb and sugar mix. While it is heating, continuously stir it with spatula so it doesn't burn. When it is golden remove it from the pan and pour it onto a flat heat resistant surface (e.g. a baking tray) covered by a cookie sheet. While the mix is cooling a bit stir it so it doesn't clump together.

Now it's time to plate the dish. Put the applesauce in the bottom of 6 dessert bowls. Cover by a layer of still warm sugared breadcrumbs. Whip the cream and add it as a top layer. Decorate with a teaspoon of redcurrant jelly on top. Serve and eat with a spoon.