

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2016

Rezept Sendung Radio BeO vom 1 Februar 2016

Klarinettist Benny Goodman und der Crispy Chicago Apple Pie

Chicago und seine Umgebung ist bekannt für seine grossen Anbaugelände von Äpfeln. Sogar ein Aussenbezirk von Chicago wird nach dem Apfelreichtum benannt und heisst. Apple Valley also Apfel Tal. Zurzeit als Benny Goodman in Chicago aufwuchs, war die Maxwell Street die Marktstrasse der vorwiegend armen Bevölkerung von Chicago.

Goodman wuchs hier als Sohn armer russischer jüdischer Immigranten in zusammen mit 8 Geschwistern auf. Oft hatte sie kaum zu essen und so schaute man sich bei den Marktfahrern um, ob vielleicht ein Apfel zu ergattern war. Benny Goodman liebte die Äpfel und natürlich auch alles Essen das damit zu tun hatte. Hier das Rezept für den Crispy Chicago Apple Pie.



Rezept:

Zutaten:

- 350 g Blätterteig (1 Rolle 4 eckig)
- 3-4 grosse. Äpfel Boskop oder Grany Smith (sauer)
- 1 Zitrone
- 100 g Zucker
- 1 TL Puderzucker
- 10 g. Vanillepulver 1 Packet
- 1 EL Honig
- 2 Ei
- 100 Gramm Cream Cheese (Philadelphia),
- 50g fein gehackte Mandeln
- 1 EL Bourbon Whiskey Marke Al Capone

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2016

Zubereitung:

Ofen mit 180° vorwärmen

Vorbacken des Kuchenteigs

- 2/3 des Teigs auf dem Backpapier auswallen so dass er die Grösse des Kuchenbleches hat.
- Mit samt des Backpapiers auf dem Kuchenblech (27 cm)auslegen und Teigboden mit einer Gabel einige Male einstechen. den überhängenden Teig abschneiden.
- Den Boden mit Linsen oder mit einem kleineren Backblech belegen-
- und im vorgeheizten Ofen 8-10 Minuten vorbacken.

Bodenguss

- Den Cream Cheese mit 2 EL Zucker weich rühren, das Ei den Honig, das Vanillepulver und den Whiskey begeben und geschmeidig rühren. Auf den vorgebackten Teigboden giessen und verteilen.

Äpfel

- Die Äpfel schälen, entkernen, in feine Schnitze schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
- In einer Schüssel 2 EL Zucker geben und die Schnitze darin wenden, dann diese kranzförmig auf den Bodenguss schichten.

Überzug:

- Mittelfein gehackte Mandeln mit dem Zucker vermengen.
- Die Reste des Blätterteigs viereckig auswallen, mit Eiweiss bestreichen und das Mandel Zuckergemisch gleichmässig darüber verteilen. Den Blätterteig in 2cm breite Streifen schneiden und diese kreuzweise über die Apfelschnitze legen, so dass 2/3 der Äpfel ungedeckt bleiben.

Backen:

- Während 30 Minuten fertig backen. Nach 20 Minuten, wenn die Oberfläche angebräunt ist, diese mit Backpapier abdecken

Warm mit Vanilleglace servieren.

Et voilà

Bon Appetit!