



### **Appeltaartje met een gepocheerde Gieser Wildemanpeer**

**Benodigheden appeltaartje:** 1½ kg. harde wenerdeeg, muffinvormen, margarine, 3 eierdooiers, 3 eiwitten, bloem, deegroller, stekers.

**Vulling:** 3 Goudrenetten, 100 gram geweekte rozijnen, 200 gram geroosterde hazelnoten, 2 eetlepels suiker, 1 theelepel kaneel, 2 theelepels citroenrasp, 1 eetlepel koud roompoeder, 1 borrelglas rum.

**Gieser Wildemanperen:** 20 stuks peren, 2 flessen Glühwein, 1 kaneelstokje, 2 sinaasappelen, 2 eetlepels suiker, 2 laurier, 2 steranijs. Bindmiddel.

**Twee liter appelijs,** ijsknijper. ½ liter slagroom, 75 gram suiker, 1 zakje slagroom stijf.

**Werkwijze vulling:** Appels schillen, in kleine blokjes snijden en vermengen met de geweekte rozijnen, gehakte hazelnoten, suiker, kaneel, citroenrasp, roompoeder en Rum.

**Deeg:** 20 Muffinvormen insmeren met **gesmolten** margarine. **Werkbank bestuiven** met bloem en het harde wenerdeeg **3 mm. dun** uitrollen. Met de **juiste steker** rondjes uitsteken en de vormen bekleden. De **randen** instrijken met eiwit.

De **appelpotpourri** hierin verdelen, **deksels** uit het deeg steken en **vastzetten** op de vormen.

**Insmeren** met eigeel en met een aardappelmesje, een kruis in het deeg snijden.

**Twintig minuten** bakken op **170°C**. Lossen.

**Stoofperen:** Glühwein in een passende casserole doen met 2 uitgeperste sinaasappelen en de schil, kaneelstokje, suiker, laurier, steranijs en **aan de kook brengen**.

**Peertjes schillen** met de **steel** eraan en **afhankelijk** van de **rijpheid** van de **peer**, ongeveer **60 minuten pocheren**.

**Gedeelte** van het vocht **binden** met iets alles binder om als **sous** op het bord te dienen.

**Opmaak:** Appeltaartjes **doormidden snijden** met ernaast een **rozet slagroom** met daarop een **bolletje ijs** en een **takje Munt** en rechtop de **peer**.

Wijnsuggestie:



### **Badia Muscat & Sauvignon Blanc.**

Een bleek gekleurde wijn met een attractief, uitnodigend aroma. De smaak is heel fruitig met een speelse zoetheid, zonder zwaar of plakkerig te worden. Een ongewone maar geslaagde blend van Sauvignon Blanc en Moscatel.

Wijngaard> De bodem bestaat uit rode zanderige klei, rijk aan kalk. De bodem is arm aan organische materie. Het klimaat is continentaal, met harde winters en hete zomers. De wijngaarden liggen tussen de 600 en 700 m hoogte.