



Gwürz Safari - Rezept

Apfeltarte Exotica

mit Spiced Sesam Seasoning

Für 4 Personen / 45 Minuten

Das brauchst du dafür:

- 1 runder Blätterteig, ca. 32 cm Ø
- 3–4 säuerliche Äpfel, z. B. Boskoop oder Elstar
- 1 EL Zitronensaft
- 150 g Crème fraîche
- 1 Ei
- 2 EL Honig oder Ahornsirup
- 1 TL Ukuva Sesam Seasoning
- 2 EL grob gehackte Baumnüsse
- 1 TL Ukuva Sesam Seasoning
- 1 TL brauner Zucker, optional
- wenig frischer Thymian, optional
- Olivenöl



Und so gelingt's:

- ★ Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Tarteform mit Backpapier auslegen und den Blätterteig hineinlegen.
- ★ Äpfel waschen, entkernen und in feine Schnitze schneiden. Mit Zitronensaft mischen.
- ★ Guss anrühren. Crème fraîche, Ei, Honig und 1 TL Sesam Seasoning gut verrühren.
- ★ Den Guss auf dem Blätterteig verteilen. Die Apfelschnitze fächerförmig darauf anrichten.
- ★ Baumnüsse darüberstreuen. Mit wenig Sesam Seasoning und nach Wunsch etwas braunem Zucker bestreuen.
- ★ Ca. 25–30 Minuten goldbraun backen. Kurz auskühlen lassen und nach Wunsch mit wenig frischem Thymian garnieren.
- ★ Anrichten und geniessen

Kuku Paka ist ein Klassiker der ostafrikanischen Küstenküche: saftiges, traditionell gegrilltes Hähnchen trifft auf eine aromatische Sauce aus Kokosmilch, Tomaten, Limette und Gewürzen. Unser Mustard, Garlic & Onion Seasoning bringt Knoblauch, Zwiebel und feine Senfwürze ins Spiel – unkompliziert und wunderbar herzhaft.

Das ist dein Gewürz, wenn du Nachschub brauchst.

Besonders köstlich schmeckt Kuku Paka mit duftendem Basmatireis, Chapati oder tansanischem Kokosreis. Wer es etwas ursprünglicher mag, grillt das marinierte Poulet zuerst über Holzkohle – die feinen Raucharomen zusammen mit der cremigen Kokossauce sind fantastisch.

Tippi!

En Guetä!

