



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Bayerische Creme mit Apfel

ZUTATEN

4 Blätter Gelatine
3 Eigelbe
70 g Zucker
2 Vanilleschoten
250 g Sahne
4 Äpfel (Backapfel)
2 TL Kirschwasser

ZUBEREITUNG

Die Äpfel halbieren, entkernen und auf ein gefettetes Blech geben. Bei 150°C für ca. 10 Minuten im Ofen schmoren lassen. Anschließend die geschmorten Äpfel fein pürieren.

Nun die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Eigelb, den Zucker und Vanillemark in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen, eines Handrührgerätes, so lange schlagen, bis die Masse hell, dick und schaumig geworden ist.

Nun die Gelatine ausdrücken und in dem Kirschwasser auflösen. Jetzt das Apfelpüree und die aufgelöste Gelatine zu der Eimasse hinzugeben.

Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben.

Nun die Fertige Creme in Förmchen geben und für ein paar Stunden kalt stellen.