

Apfel im Glas

Für zwei Personen

3 Äpfel (Pink Lady)	1 Zitrone	4 EL Butter
150 g Schlagsahne	100 ml Apfelsaft naturtrüb	1 Vanilleschote
2 EL Zucker	2 EL Puderzucker	4 EL Paniermehl

Von der Zitrone etwas Schale abreiben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schlagsahne zusammen mit dem Zitronenabrieb, dem Puderzucker und dem Vanillemark steif schlagen. Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit dem Apfelsaft ablöschen und anschließend die Äpfel darin garen. Dabei die ausgekrazte Vanilleschote dazu geben. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und das Paniermehl darin rösten. Die Sahne, die gegarten Äpfel und das Paniermehl abwechselnd in ein Glas schichten.

Nicole Freitag am 09. Mai 2014