

Apfelkuchen mit Blitz-Eis

Für zwei Personen

Für den Kuchen:

150 g Mehl	1 roter Apfel	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
2 Eier	100 g weiche Butter	1 Päckchen Vanillezucker
75 ml Sahne	85 g Zucker	1 Prise Salz

Für das Blitzeis:

200 g rote TK-Beeren	1 EL Puderzucker	100 ml Sahne
4 Minzblätter		

Für die Garnitur:

30 g rote Beeren	30 g blaue Beeren	1 Zweig Minze
------------------	-------------------	---------------

Für den Kuchen:

Den Ofen auf 190 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Zitrone auspressen. Apfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln.

Aus Mehl, 75 g Zucker, Salz, einem Eigelb und Butter einen bröseligen Streuselteig herstellen. 2/3 des Teiges auf zwei Gläser flockenartig verteilen, die Apfelstückchen darauf verteilen. Etwas andrücken.

Vanillezucker, Ei, Sahne und Zucker gut aufschlagen, auf die beiden Gläser verteilen und mit restlichen Teigflocken bedecken. Für ca. 30 Minuten backen. Ggf. mit Alufolie abdecken.

Für das Blitzeis:

Beeren, etwas Zucker und die Minzblätter mit dem Pürierstab anmixen. Langsam so viel Sahne hinzufügen, bis die gewünschte Eiskonsistenz erreicht ist.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen und trockenwedeln.

Den Kuchen auf Tellern anrichten, mit den Beeren und der Minze garnieren und servieren.

Silvia Wilden am 20. September 2018