



BeO-Kochtipp

Apfelvermicelles

Zutaten

- 2 rotschalige Äpfel
- 2 El Zitronensaft
- 1 El Apfellikör
- 2 dl Apfelsaft
- 400 g Marronipüree
- 4 Meringueschalen
- 2 dl Rahm

Zubereitung

Äpfel vom Kerngehäuse befreien, in Schnitze schneiden und mit dem Zitronensaft und Apfellikör beträufeln, ziehen lassen. Apfelsaft etwas einkochen und erkalten lassen.

Marronipüree glatt rühren, Apfelsaft und nach Belieben etwas Apfellikör unterrühren und in eine Vermicellespresse füllen.

Meringues leicht zerbröseln, auf Tellern verteilen und das Püree durch die Presse auf die Meringues spritzen.

Mit den Apfelschnitzen und dem geschlagenen Rahm garnieren.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Kochen

