



BeO-Kochtipp

Gestürzte Apfelcrème

Zutaten

- 1 kg Äpfel
- 1.25 dl Apfelsaft oder Wasser
- 1 Zitrone, Saft
- 100 g Zucker
- 1 Pack Vanillezucker
- 12 Blatt Gelatine
- 2.5 dl Rahm
- 2 El Rum oder Kirsch

Zubereitung

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden.

Mit dem Apfelsaft und Zitronensaft weich kochen.

Zucker und Vanillezucker zugeben und pürieren.

In kaltem Wasser eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und unter das heisse Apfelmus rühren, kalt stellen.

Rahm steif schlagen und unter das leicht fest gewordene Apfelmus ziehen, mit dem Rum verfeinern.

In eine kalte ausgespülte Schale füllen und 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Auf eine Platte stürzen und serveiren.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Kochen

