



## BeO-Kochtipp

### Schwimmende Äpfel

#### Zutaten

- 4 Äpfel
- 8 dl Apfelmost
- 0.5 dl Holunderblütensirup
- 1 dl Rahm
- 1 El Puderzucker

#### Zubereitung

Äpfel schälen, mit einem Ausstecher Kerngehäuse entfernen, die Äpfel sollen ganz bleiben.

Most mit dem Holunderblütensirup erhitzen, Äpfel dazugeben und bei kleiner Hitze knapp weich kochen, beiseite stellen und im Sirup auskühlen lassen.

Rahm mit dem Puderzucker steif schlagen.

Äpfel in Gläser geben, mit Sirup auffüllen und Rahm obenauf setzen.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Kochen

