

## Apfelschaum im Glas

Rezept für 8 Personen

### Zutaten:

1 L	Apfelsaft
1	Limette abgeriebene Schale und Saft
120 g	Zucker
4 EL	Wasser
2 EL	Butter
8	Äpfel (Cox Orange)
2 dl	Apfelsaft
2	Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel
5 dl	Vollrahm
5 EL	Puderzucker



### Zubereitung:

Die Limettenschale abreiben und auspressen. Apfelsaft, Limettenschale und -saft auf ca. 2 dl einkochen (30 Minuten), absieben, zugedeckt 30 – 60 Minuten kühl stellen.

Die Äpfel schälen, die Kerngehäuse entfernen und in kleine Scheibchen schneiden.

Zucker und Wasser köcheln, bis der Zucker hellbraun caramelisiert. Pfanne von der Platte nehmen. Butter beifügen, schmelzen. Äpfel zugeben, andämpfen. Pfanne auf Platte zurückstellen. Mit Apfelsaft ablöschen, Vanillemark und –Stängel dazugeben, Zugedeckt 5-10 Minuten knapp weichkochen und auskühlen lassen.

Den Rahm mit dem Puderzucker steif schlagen, dabei eingekochten Apfelsaft (Schaum) langsam dazu giessen.

Für die Garnitur: 4 EL Zucker und Limettenschalen im Mörser oder von Hand verreiben. Die Apfelstücke dann Schaum in Gläser füllen. Limetten-Zucker darüber streuen.