

Normannische Apfelcrème

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4 Äpfel
2 dl Apfelsaft
2 Zitronen (nur Saft)
4 EL Zucker
2-4 EL Calvados
2 dl Vollrahm
4 Prisen Zimt



Zubereitung:

Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen (4 Viertel auf die Seite legen). Die Äpfel in Stücke schneiden. Mit dem Apfelsaft, der Hälfte des Zitronensaftes und Zucker aufkochen. Ca. 10 Minuten köcheln.

Anschließend die gekochten Äpfel fein pürieren, abkühlen und den Calvados darunter rühren. Die Crème zugedeckt für ca. 30 Minuten kühlstellen.

Die beiseitegelegten Apfelviertel in Würfeli schneiden und sofort mit dem restlichen Zitronensaft mischen. Zugedeckt beiseite stellen.

Den Rahm steif schlagen und $\frac{3}{4}$ davon sorgfältig unter die Crème ziehen. Die Crème anrichten und mit dem restlichen Rahm, den beiseite gestellten Apfelwürfeli und etwas Zimt verzieren.