Apfelcreme mit Krokant

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad:

Zubereitungszeit:

Menu: 14.06.2017

Creation: Enrico Caruso

Zutaten (für 4 Personen)
600 g Äpfel
1 ½ - 2 dl Wasser oder Apfelsaft
1-2 EL Zucker
½ Zitrone, Saft
1½ dl Rahm
Krokant
3 EL Zucker
1 EL Wasser
30 ganze Mandeln

## Zubereitung

Für Apfelcreme Wasser in Pfanne geben. Äpfel waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse ausstechen, in Stücke schneiden, beifügen. Zucker und Zitronensaft zugeben und Pfanne zudecken. Auf grosser Stufe erwärmen und dann auf kleiner Stufe dämpfen (Dampfzeit 10-15 Min.), mixen. Apfelmus auskühlen lassen.

Rahm schlagen und sorgfältig unter das ausgekühlte Apfelmus ziehen.

Für Krokant Zucker und Wasser in Pfanne geben und haselnussbraun rösten. Mandeln beifügen uns mischen. Sofort auf mit Backpapier belegtes Blech geben, auskühlen lassen. Grob hacken. Vor dem Servieren auf die Apfelcreme verteilen.

1/1