

Rezept

# Apfelschnee

Ein Rezept von Apfelschnee, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> säuerliche Äpfel (z. B. Boskop, möglichst gleich groß)	<b>4 EL</b> Mandelstifte
<b>125 g</b> Sahne	<b>2 EL</b> Puderzucker
	<b>2 EL</b> Vanillezucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal, 13 g F, 4 g EW, 28 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Äpfel waschen und jeweils den Stiel- und Blütenansatz keilförmig herausschneiden. Die Äpfel in einer ofenfesten Form im Ofen (Mitte) in ca. 30 Min. weich backen.

---

2. Die Äpfel herausnehmen, lauwarm abkühlen lassen, dann die Haut ablösen. Das weiche Fruchtfleisch von Haut und Kerngehäuse schaben und mit einer Gabel fein zerdrücken.

---

3. Die Mandelstifte mit dem Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist und die Mandelstifte leicht gebräunt sind. Die karamellisierten Mandelstifte aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

---

4. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Die geschlagene Sahne locker mit dem Apfelpüree mischen. Den Apfelschnee in Dessertgläser verteilen, mit den Mandelstiften bestreuen und servieren.