Rezept

Apfelterrine

Ein Rezept von Apfelterrine, am 17.05.2025

Zutaten

600 ml	Milch
1 Prise	Salz
5	Eigelbe
2	säuerliche Äpfel
1 EL	Zitronensaft
	Mark von 1/2 Vanilleschote
6 Blatt	Gelatine
130 g	Zucker
1/8 l	trockener Weißwein
250 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 TERRINENFORM (1 1/2 L INHALT) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Milch mit Vanillemark und Salz zum Kochen bringen. Gelatine einweichen. Eigelbe mit 120 g Zucker cremig schlagen. Heiße Milch langsam dazugießen. Eiermilch über dem Wasserbad rühren, bis die Masse dickflüssig ist. Die Gelatine darin auflösen. Vom Herd nehmen und 5 Min. weiterrühren.

2. Äpfel schälen, entkernen und fein würfeln. Weißwein, Zitronensaft und 1 EL Zucker in einen Topf geben, die Äpfel zufügen und unter Rühren bei mittlerer Hitze weich dünsten. Abkühlen lassen und in die Creme rühren.

3. Die Sahne steif schlagen und unterziehen. Die Form kalt ausspülen und die Apfelcreme einfüllen. Glatt streichen und 3-4 Std. kalt stellen. Dazu passt eine Fruchtsauce aus frischen, mit Puderzucker pürierten Himbeeren oder Brombeeren.