

Apfelcreme mit Krokant

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 und mischen. Sofort auf mit Backpapier belegtes Blech geben, auskühlen lassen. Grob hacken. Vor dem Servieren auf die Apfelcreme verteilen.