

# Apfelcreme mit Mandelkrokant

Autor: KOCHEN



## ZUTATEN

1 kg Aepfel  
1 Zitrone, Saft  
1 dl Apfelsaft, ersatzweise Wasser  
80 g Zucker  
1.5 dl Rahm

## Krokant

100 g Zucker  
100 g Mandelstifte

## Für den Kleinhaushalt

3 Portionen: Zutaten halbieren, jedoch 1 dl Apfelsaft oder Wasser verwenden. Die Apfelcreme hält sich im Kühlschrank etwa 3 Tage frisch, der Mandelkrokant gut verschlossen in einem Glas etwa 1 Woche.

## Info

Pro Portion

4 g Eiweiss  
18 g Fett  
53 g Kohlenhydrate  
394 kKalorien  
1650 kJoule  
11 ProPoints™

**Glutenfrei**

**Purinarm**

## ZUBEREITUNG

Ergibt 6 Portionen

1 Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in Schnitze schneiden. Mit dem Zitronen- und Apfelsaft oder Wasser in eine weite Pfanne geben. Den Zucker darüberstreuen. Die Äpfel zugedeckt weich kochen, bis sie zerfallen. Vom Feuer nehmen. Mit einem Schwingbesen kräftig rühren. Auskühlen lassen.

2 Den Rahm steif schlagen und unter das Apfelmus ziehen. Je nach Süsse der Äpfel die Creme wenn nötig leicht nachzuckern.

3 Für den Krokant ein Blech mit Backpapier belegen.

4 In einer Pfanne den Zucker bei Mittelhitze langsam zu hellbraunem Caramel schmelzen. Die Mandelstifte beifügen und alles gut mischen. Sofort auf das vorbereitete Blech schütten. Auskühlen lassen.

5 Die Zuckermanteln in einen Plastikbeutel geben und mit dem Wallholz nicht zu fein zerschlagen.

6 Die Apfelmuscreme in Gläsern oder Dessertschalen anrichten und den Krokant darüber verteilen. Sofort servieren.