



TIPPS VON UNSEREM KOCH PATRICK LEGENSTEIN

Creme nicht zu stark erhitzen, sie brennt leicht an.


Wenn Sie säuerliche Äpfel (z. B. Braeburn) verwenden, brauchen Sie keinen Zitronensaft.

Sobald der Zucker caramelisiert, ist der Zwieback-Crumble fertig.

Für noch mehr Vanillearoma rösten Sie ausgekratzte Vanillesamen mit.

...

Rotes Apfel-Trifle

 45 Min. + 1 Std. kühl stellen

Für 6 Gläser von je ca. 2½ dl

-
- 1 Vanillestängel
 - 5 dl Milch
 - 5 EL Zucker
 - 1 EL Maizena
 - 2 frische Eier
-
- 4 rotschalige Äpfel
 - 100 g tiefgekühlte Himbeeren
 - 1 EL Zucker
 - 1 EL Zitronensaft
-
- 12 Zwieback (ca. 70 g)
 - 3 EL gemahlene geschälte Mandeln
 - 2 EL Zucker
-

Tipp: Statt Äpfel Birnen oder Rhabarber verwenden.

Portion (1/6): 293 kcal, F 9 g, Kh 42 g, E 8 g

Betty Bossi



Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, mit Milch, Zucker, Maizena und Eiern mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Creme durch ein Sieb in einen Messbecher giesen, etwas abkühlen.



Von den Äpfeln das Kerngehäuse ausstechen, Früchte in Stücke schneiden, mit Himbeeren, Zucker und Zitronensaft in einer Pfanne mischen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. weich köcheln, pürieren.



Zwieback zerbröckeln, mit Mandeln und Zucker in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. rösten. Mit dem Apfelmus und der Creme abwechslungsweise in die Gläser füllen, kühl stellen.

TRIFLE ODER GÖTTERSPEISE?



Ein Trifle ist ein britisches Dessert, das traditionell aus Schichten von Vanillecreme, Obst und Biskuit besteht. In der Schweiz kennen wir eine ganz ähnliche Spezialität: die Götterspeise, die ebenfalls aus Zwieback oder Löffelbiskuits, Vanillecreme, Fruchtkompott und Schlagrahm zusammengesetzt ist.
