

Nachtisch mit Honig



Apfelschnee

(3 Portionen)

Zu den Genüssen des Sommers gehören auf jeden Fall reife Äpfel: rotbackig und rund, süß oder süß-säuerlich, saftig, so pflücken wir sie vom Baum. Äpfel in der Küche zu verarbeiten, dafür gibt es viele Möglichkeiten, der Apfelschnee ist eine von den besonders guten.

Zutaten: 4 Äpfel (ca. 500 g), $\frac{1}{4}$ l Wasser, Apfelsaft oder Weißwein, 2 EL Zitronensaft, 2 EL Honig, 3 Blatt Gelatine, 200 ml Sahne, 2 EL gehackte Nüsse.

Zubereitung: Äpfel schälen, in Stückchen schneiden und sofort in Wasser / Wein mit Zitronensaft legen. Äpfel kochen, bis sie gerade zerfallen, etwas zerdrücken, abkühlen lassen und mit Honig süßen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen, einen Teil der Äpfel sorgfältig unter die Gelatine rühren, dann beide Apfelportionen gut vermischen. Sobald die Äpfel zu stocken beginnen, die Sahne schlagen und locker unter die Äpfel heben. Den Apfelschaum in eine große Schüssel geben oder auf Portionsschälchen verteilen, mit gehackten Nüssen bestreuen.

Tipp: Etwas Zimt oder Ingwer (oder beides) zu den Äpfeln geben, auch ein Esslöffel Rum tut dem Apfelschnee gut.

(Friedgard Schaper)

