



Upländer Apfel-Crème





Upländer Apfel-Crème

für 4 Personen

4 große Äpfel

75 g Zucker

Schale von 1 Bio-Zitrone

1/2 Vanilleschote

250 ml Apfelsaft

1 gehäufter TL Speisestärke

1 Eigelb

200 g Upländer Schlagsahne

150 g Upländer Crème Fraîche

150 g Apfelmus

Nüsse zum Garnieren

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden. Die Äpfel mit dem Zucker, Zitronenabrieb und der Vanilleschote im Apfelsaft weich dünsten. Fein passieren, nachdem die Vanilleschote entfernt wurde und mit der in ein wenig Wasser angerührten Speisestärke noch einmal kurz unter Rühren aufkochen lassen. Das verquirlte Eigelb unterrühren. Crème abkühlen lassen und die steif geschlagene Sahne und Crème Fraîche unterheben. Gut durchkühlen und nach Belieben mit Apfelmus und Nüssen verzieren.

