

Apfelmus mit Sahne und gebrannten Mandeln

Apfelmus

Zutaten für 6 Portionen

1 kg	Äpfel
6 EL	Wasser
75 g	Zucker
1 Stange	Zimt
½	Vanilleschote(n)



- Die Äpfel schälen und vierteln.
- Mit Wasser, Zitronensaft und Zucker zum Kochen bringen.
- Die Zimtstange und die Vanilleschote zugeben und die Äpfel weich kochen, beides herausnehmen und die Äpfel pürieren.
- Das Mus in kleine Schüsselchen füllen und auskühlen lassen,

Sahne

250 ml	Sahne
1 EL	Zucker

- Sahne mit dem Handrührgerät schlagen.
- Zucker begeben, kurz bevor die Sahne fertig geschlagen ist!



Gebrannte Mandeln

200 g	Mandel(n)
200 g	Zucker
125 ml	Wasser
1 Pck.	Vanillezucker

- Wasser, Mandeln und Zucker im Topf bei mittlerer Hitze kochen.
- So lange kochen, bis kein Wasser mehr im Topf ist.
- Dann den Vanillezucker zufügen und rühren, bis er zergeht.
- Nun noch ein paar Minuten weiter rühren, bis Zucker richtig an den Mandeln klebt.
- Ein Blech mit Backpapier auslegen.
- Dann die Mandeln das Blech schütten, verteilen und abkühlen lassen.
- Schneiden und über das Apfelmus verteilen.