

Apfel-Wein-Creme

Für zwei Personen

2 Äpfel, groß	1 unbehandelte Zitrone	38 g Zucker
1 Vanilleschote	1 gestr. TL Speisestärke	1 Ei, Kl. S
125 ml Weißwein	125 ml Sahne	Rum, Zartbitterschokolade

Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Danach in Würfel schneiden. Die Schale einer halben Zitrone abreiben, ein Viertel von einer Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Den Weißwein in einem kleinen Topf erhitzen und darin die Äpfel mit dem Zucker, dem Zitronenabrieb und dem Vanillemark weich dünsten. Die Vanilleschote entfernen und das Ganze fein passieren. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, dazugeben und noch einmal kurz aufkochen lassen. Das Ei trennen, das Eigelb verquirlen. Nun das Eigelb unter die Masse ziehen und nach Wunsch die Crème mit einem Schuss Rum abschmecken. Zuletzt die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Apfelwein-Crème in einem Glas anrichten. Die Schokolade grob hacken und darüberstreuen.

Anne-Lena Willicks am 13. September 2013