

Pfeffrige Apfel-Creme

Für zwei Personen

1 roter Apfel 2 EL rosa Pfefferbeeren 3 EL Zucker
150 g Crème-fraîche 2 EL Eierlikör 1 Pkt. Vanillin-Zucker
Chilipulver

Den Apfel waschen, vierteln und in Würfel schneiden. Die Apfelwürfel mit zwei Esslöffeln Zucker und dem Vanillin- Zucker kurz andünsten, anschließend abkühlen lassen. Die Crème-fraîche mit dem Eierlikör und dem restlichen Zucker verrühren. Die Hälfte der Crème auf die Dessertgläser verteilen. Die Apfelwürfel darauf geben und übrige Crème darüber verteilen. Mit etwas Chilipulver und den rosa Pfefferbeeren garnieren und servieren.

Heike Makowka am 26. September 2013