

ÄPFEL ÜBERBACKEN



OBSTPLANTAGE HAHNE



Für 2 Personen:
2 Karmijn Äpfel
1 Ei (M)
75 ml naturtrüber
Apfelsaft
Etwas Salz
25 g Hartweizen-Grieß
255 ml Milch
3 EL Mandelblättchen

Den Apfelsaft, Zucker und Zitronensaft kurz Aufkochen und über die Äpfel gießen.
Im Ofen ca. 20 min bei 180 Grad (Umluft) backen.

Für den Schaum:

Milch, Zucker und Salz aufkochen. Grieß dazugeben und rühren. Kurz aufkochen lassen und ca. 8 min quellen lassen. Das Ei trennen und das Eigelb unter den Schaum rühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Schaum heben. Den Schaum auf die Äpfel geben, mit einem EL Zucker bestreuen, Mandeln auf den Schaum geben und nochmals 12 min. im Backofen bei gleicher Temperatur backen.

.... mmmhmm lecker!

OBSTPLANTAGE HAHNE • Hildesheimer Straße 574 • 30880 Laatzen (OT Gleidingen)
Telefon: 05102 / 2303 • info@hahne-obstplantage.de • www.hahne-obstplantage.de