



Apfelcreme mit Karamellmandeln

Kochbuchautorin Annemarie Wildeisen verträgt keine rohen Äpfel; gekocht bereiten sie ihr aber keine Probleme. Ihre Mutter hat daraus eine Tugend gemacht und unzählige Rezepte mit dem Kernobst kreiert. Eines davon ist die Apfelcreme mit karamellisierten Mandeln.

Annemarie Wildeisen mochte diese Creme allein deshalb, weil die Mandeln so schön knusperten und krachten zwischen den Zähnen und einen tollen Kontrast zur samtigen Apfelcreme bildeten. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass die Karamellmandeln erst unmittelbar vor dem Servieren über das Apfelmus gegeben werden, sonst lässt sich die Karamellschicht um die Mandeln herum auf. Übrigens: Auch mit Birnen zubereitet, schmeckt die Creme hervorragend.

Zutaten für 4-6 Personen

Apfelmus

- 1 Orange
- 150 ml Apfelsaft
- 1 kg Äpfel (z. B. Boskoop oder ähnlicher Kochapfel)
- 2 Messerspitzen Vanillepulver
- 30–50 g Zucker, je nach Süsse der Äpfel

Zum Fertigstellen

- 50 g Zucker
- 50 g Mandelstifte
- 200 ml Halbrahm

Zubereitung

1. Den Saft der Orange auspressen und mit dem Apfelsaft in einen Topf geben. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Sofort in die Orangen-Apfelsaft-Mischung geben. Das Vanillepulver und den Zucker beifügen. Alles aufkochen, dann zugedeckt bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten kochen lassen.
2. 4 Esslöffel Apfelwürfel herausnehmen und beiseitestellen. Die restlichen Äpfel so lange weiterkochen, bis sie fast zerfallen. Zuletzt im Topf mit dem Stabmixer fein pürieren. Erkalten lassen.
3. Zum Fertigstellen in einer kleinen Pfanne den Zucker bei mittlerer Hitze langsam zu goldbraunem Karamell schmelzen lassen; erst dann umrühren, wenn der Zucker zu einem Grossteil oder vollständig geschmolzen ist. Die Mandelstifte beifügen und unter Rühren etwa 1 Minute rösten. Dann sofort auf ein Backpapier schütten und erkalten lassen.
4. Wenn die Mandeln erkaltet sind, mit einem grossen Messer mittelgrob hacken.
5. Den Rahm steif schlagen. Bis zum Servieren kühl stellen.
6. Zum Servieren den Rahm schlierenartig unter das Apfelmus ziehen. Die Apfelcreme in 4–6 Gläsern anrichten und mit den beiseitegelegten Apfelwürfelchen sowie den Karamellmandeln garnieren. Sofort servieren.

Vorbereiten

Das Apfelmus sowie die Karamellmandeln können bereits am Vortag zubereitet werden. Die Mandeln in einem gut verschlossenen Einmachglas aufbewahren, damit die Karamellschicht nicht feucht wird.

Weniger/mehr Gäste

2–3 Personen: Zutaten halbieren.

Mehr Gäste: Das Dessert in 1^{1/2}-facher oder doppelter Menge zubereiten

Aus dem Buch: «Gemeinsam am Tisch», Annemarie Wildeisen, AT Verlag

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>