

Mai 2014

Apfel-Holunder-Creme

Rezept für 4-8 Personen, je nach Serviergelegenheit und Grösse der Gläser/ Schalen

VORBEREITUNGEN:

➤ Creme kann am Vortag zubereitet werden, unbedingt sofort kühlstellen bis zur Verwendung.

CREME:

2 Becher Halbfettquark (je 250g)

½ Zitrone, abgeriebene Schale

½ - 1 Zitrone, Saft

1 ½ dl Holunderblütensirup-Konzentrat (unverdünnt)

1 Beutel Gelatine express (zum Kalteinrühren)

2 EL Puderzucker

zusammen mit dem Schwingbesen gut mischen

2 grosse Äpfel, geschält

an der Röstiraffel dazu reiben

1dl Schlagrahm, steifgeschlagen

vorsichtig darunterziehen

In Coupeschalen oder Gläser abfüllen und
bis zum Servieren kühlstellen

GARNIEREN:

Mit frischer Minze, Zitronenmelisse oder ein paar ungeschälten Apfelspalten garnieren.

TIPP:

Anstelle der Äpfel können auch kleingeschnittene Erdbeeren daruntergemischt werden. Evtl. mit einem feinen Knusperguetzli servieren.