

APFEL TRIFLE MIT HIMBEEREN

(ERGIBT 4 (2.5DL)-8 GLÄSER)



4	rotschalige Äpfel, entkernt, geviertelt
100 g	tiefgekühlte Himbeeren
50 g	Zucker
1 EL	Zitronensaft (bei säuerlichen Äpfeln wie Braeburn braucht es kein Zitronensaft)
1	Vanillestängel, ausgekratzte Samen
5 dl	Milch
50 g	Zucker
30 g	Maizena
2	Eier
12	Zwieback (ca. 70g)
3 EL	gemahlene geschälte Mandeln (oder diese zuerst mahlen)
2 EL	Zucker

1. Zwieback in den Mixtopf geben 5 sek. / Stufe 5 zerkleinern. In eine weite Bratpfanne umfüllen.
2. Äpfel, Himbeeren, Zucker und Zitronensaft in den Mixtopf geben und 17 min. / 100° C / Stufe 1 kochen. Dann auf Stufe 7 pürieren, umfüllen, abkühlen. Mixtopf spülen.
3. Ausgekratzte Vanillesamen, Milch, Zucker, Maizena und Eier 7 Min./90°C/ linkslauf /Stufe 3 aufkochen.
4. Mandeln und Zucker in die Bratpfanne zum Zwieback geben und dies bei mittlerer Hitze rösten. (Sobald der Zucker caramelisiert, ist das Zwieback-Crumble fertig.)

Mit dem Apfelmus und der Creme abwechslungsweise in Gläser füllen. (Zwieback-Apfelmus-Creme)

Tipp: Statt Äpfel Birnen, Rhabarber, Aprikosen ect. verwenden.