

Apfel-Calvados-Creme



Zubereitung:

Rosinen im Calvados einweichen und zur Seite stellen. Äpfel schälen, achteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Vom Apfelsaft 2 bis 3 Esslöffel abnehmen und damit das Puddingpulver mit dem Zucker anrühren. Den restlichen

Apfelsaft zum Kochen bringen und die Äpfel darin 5 Minuten garen. Das angerührte Puddingpulver einrühren und aufkochen lassen. Calvados und Rosinen ebenfalls zufügen und noch einmal aufkochen lassen. Topf von der Herdplatte nehmen, Masse abkühlen lassen, dabei mehrmals durchrühren. Sahne steif schlagen und unter die Pudding-Apfel-Masse rühren. In Gläsern anrichten und mit Schokolade dekorieren bzw. bestreuen.

Zutaten:

(für 4 Personen)
50 ml Calvados
1 bis 2 Esslöffel Rosinen
400 g Äpfel
400 ml Apfelsaft
1 Esslöffel Zucker
1 Päckchen
Vanille-Puddingpulver
200 ml Sahne
Nach Belieben
Schokoladendeko oder
Schokoladenstreusel