

Apfelcreme „Wintertraum“ (6-8 Personen)



Zutaten

4 große Äpfel
1 Esslöffel Sonnenblumenöl
1 Teelöffel Zimt

50 g Rosinen
1 Päckchen Vanille-Zucker
1/8 Liter Wasser

300 g Vanille-Joghurt
250 g Mascarpone
50 g Butterkekse

Mikado Stäbchen

Zubereitung

waschen, schälen, entkernen und klein schneiden.
in einer Pfanne erhitzen
hinzufügen und erwärmen bis es duftet.
Die Apfelwürfel und

hinzufügen. Mit
auffüllen und garen.
Masse abkühlen lassen. Etwas für die Deko aufheben.

verrühren.
zerkleinern. In eine Glasschale geben. Apfelmasse drauf verteilen
und mit der Creme bestreichen. Mit der restlichen
Fruchtmasse und

verzieren.

Guten Appetit wünscht das WEVG-Kochstudio-Team!



Das Video zum Rezept des Monats finden
Sie auf unserem Youtube Kanal oder auf
www.wevg.com/services/rezept-des-monats

GEMEINSAM
VOR ORT!

