

Altenländer Apfelcreme mit Mandelkrokant

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Bodenständig, alt überkommen, beliebt wie eh und je, problemlos

Zutaten

- Für den Apfelcreme:
- 1 kg geschmackvolle Altenländer Äpfel, geschält, entkernt in Schnitzen
- Saft1 Zitrone, etwas Abrieb
- 100 ml Altenländer Apfelsaft
- 4 cl Altenländer Apfelbrand
- 80 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 150 ml geschlagene Sahne
- Für den Mandelkrokant:
- 100 g Zucker
- 100 g Mandelstifte

Zubereitungsart

Schritt1

Der Apfelcreme:

Schritt2

Die Äpfel und Zucker, Zitronensaft und Abrieb und der Zimtstange, zugedeckt weich dünsten, bis sie zerfallen.

Schritt3

Vom Feuer nehmen, Zimtstange entfernen und mit dem Schneebesen kräftig durch rühren, auskühlen lassen.

Schritt4

Mit Apfelbrand nachschmecken, ev. etwas nachsüßen und die geschlagene Sahne unterheben.

Schritt5

Der Mandelkrokant:

Schritt6

Den Zucker bei mittlerer Hitze goldbraun schmelzen, die Pfanne zeitig zurückziehen, nicht zu dunkel werden lassen.

Schritt7

Die Mandelstifte verrühren, sofort heraus nehmen, dass es nicht nachdunkeln kann und ev. bitter wird.

Schritt8

Flach auf einen Teller oder Blech geben, auskühlen, fest werden lassen.

Schritt9

Danach in einen Plastikbeutel geben und mit dem Rollholz zerkleinern.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Den gut durch gekühlten Apfelcreme in dekorativen Gläsern anrichten und "üppig" mit Mandelkrokant bestreut servieren.

Rezeptart: Niedersächsisch **Tags:** Äpfel, mandel, mandelkrokant

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/altenlaender-apfelcreme-mit-mandelkrokant/>