



# Altenländer Apfelgrütze mit Cidre und Zimtsahne

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 23m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '23', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Fruchtig, sommerlich, einfach und schnell gemacht und dabei so....lecker

## Zutaten

- Für die Apfelgrütze:
- 500 g säuerliche Äpfel, z.B. Boskop
- 350 ml Cidre (Ersatzweise naturtrüber Apfelsaft)
- 2 El Vanille Puddingpulver
- 1 Tl Zitronenabrieb
- 3 - 4 El Zucker nach Geschmack und Säuregrad
- 1/2 Zimtstange
- Für die Zimtsahne:
- 1 Becher geschlagene Sahne
- Zucker nach Geschmack
- 1/2 Tl gemahlner Zimt

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden.

### Schritt2

Cidre oder Apfelsaft mit dem Zitronenabrieb und der 1/2 Zimtstange kurz aufkochen und die Apfelwürfel dazu geben; 5 - 6 min. bei geschlossenem Deckel dünsten.

### Schritt3

Das Puddingpulver mit etwas Cidre oder Apfelsaft anrühren und zu der Apfelgrütze geben, ca. 1 min

weiter köcheln lassen.

#### **Schritt4**

Die Zimtstange wieder entfernen, gut durchkühlen lassen, danach in dekorative Gläser füllen, ca. 3/4 voll.

#### **Schritt5**

Die Zimtsahne:

#### **Schritt6**

Die Sahne steif schlagen, Zucker nach Geschmack und Zimtpulver unterheben; in einen Spritzbeutel geben.

#### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt8**

Die Gläser ausspritzen und mit etwas gemahlenem Zimt bestreuen, gut gekühlt zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Niedersächsisch **Tags:** cidre, zimtsahne

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/altenlaender-apfelgruetze-mit-cidre-und-zimtsahne/>