

Vierländer Apfel - Schnee von gebackenen Äpfeln mit Nuss Krokant

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 8:35 h
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 8:50 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '530', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '8:35 h', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Eine einfache und eher leichte Nachspeise, gibt's besonders im Winter sicher öfter

Zutaten

- 8 aromatische, säuerliche Vierländer Bio - Äpfel, z. B. Boskop
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 2 Eiweiß, steif geschlagen
- 1 EL Zucker
- 1 EL Zitronensaft (je nach Säure der Äpfel)
- Etwas gemahlener Zimt
- 2 EL Nuss Krokant
- 4 EL Schlagsahne

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten

Schritt2

Den Backofen auf 220 ° C vorheizen.

Schritt3

Die Äpfel nur von der Blüte und Stängeln befreien und in eine feuerfeste Auflaufform setzen.

Schritt4

Ca. 30 min. ins Back Rohr schieben. (So werden sie noch etwas aromatischer) Weich garen und durch ein Küchensieb streichen. Mit Zimt, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und etwas Abrieb abschmecken, erkalten lassen.

Schritt5

Danach den steifen Eischnee in 2 Schritten unterheben und in schönen Kelchen portionieren.

Schritt6

Mit geschlagener Sahne und Nuss Krokant servieren.

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** preiswert, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vierlaender-apfel-schnee-von-gebackenen-aepfeln-mit-nuss-krokant/>