

Kalte Apfelsuppe

Dessert für 4 Personen

Zutaten

- 8 dl naturtrüber Apfelsaft
- 2 Esslöffel Birnendicksaft
- 2 Zimtstängel
- 3 Äpfel (z.B. Surgraeuech, RubINETTE, Jonagold, Maigold)
- 70 g Rosinen
- 40 g Haselnüsse
- 1 dl Halbrahm

Zubereitung

Apfelsaft, Birnendicksaft (Birnel) und Zimtstängel aufkochen. Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen, in Scheibchen schneiden und zugeben. Bei schwacher Hitze weich kochen.

Rosinen begeben, auskühlen und dann die Zimtstängel entfernen. Im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Haselnüsse grob hacken und in einer Bratpfanne rösten. Rahm steif schlagen.

Die kalte Apfelsuppe mit den Früchten in Dessertschälchen oder Coupe-Gläser füllen. Eine Rahmhaube oben drauf setzen und diese mit Haselnüssen bestreuen.

