

# APFELSCHAUM

Dieses Rezept ist für sechs Personen berechnet.

## Zutaten

- ↪ 1,5 Kilo säuerliche Kochäpfel
- ↪ 200 g Zucker
- ↪ 1/2 Stange Zimt
- ↪ 1/4 L Schlagsahne
- ↪ 2 EL geraspelte Schokolade (20 g)



## Zubereitung

- ↪ Die Äpfel waschen und vierteln. Das Kerngehäuse und die Blütenansätze entfernen und die Äpfel in Stücke schneiden. Zusammen mit einer halben Tasse Wasser, dem Zucker und der Zimtstange bei schwacher Hitze im geschlossenen Topf 20 Minuten garen.
- ↪ Das Apfelkompott in ein feines Sieb füllen, die Zimtstange herausnehmen und durchrühren.
- ↪ Das Apfelmus abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und mit dem Schneebesen unter das gut gekühlte Apfelmus ziehen.
- ↪ Den Apfelschaum in eine Schüssel oder in Portionsschälchen füllen und mit geraspelter Schokolade bestreut servieren.

Irene O