

Apfelcreme mit Maraschino

- 5 bis 6 schmackhafte Äpfel
- 2 Eiweiss
- 1 Gläschen Maraschino
- 6 Blatt Gelatine
- 1 Zitrone
- ¼l Rahm geschlagen

Von den Äpfeln das Kerngehäuse ausstechen die Äpfel auf ein Backblech legen und mit etwas Zucker bestreuen. Das Blech in den Ofen schieben (200°) und weich schmoren lassen. Die geschmorten Äpfel nun durch ein Sieb passieren. Geschlagenes Eiweiss und Zucker begeben, gut mischen und kühlstellen.

Nun den Zitronensaft, Maraschino und die abgeriebene Zitronenschale dazu geben und cremig schlagen jetzt die im kaltem Wasser aufgeweichte Gelatine dazu geben und gut verrühren ganz am Schluss die geschlagene Sahne unter die Creme ziehen. Die Creme in Förmchen abfüllen und kalt stellen

Urban Schiess.