

Bratapfel auf Zimtschaumcreme



Zutaten (10 Portionen)

Menge	Einheit	Name
1.5	kg	Apfel
0.3	kg	CARTE D'OR Basis für Süßen Auflauf
0.3	kg	Topfen
0.1	kg	Mandeln blättrig
0.7	l	Milch, frisch
0.3	l	Bio Weißwein
0.1	kg	CARTE D'OR Basis für Weinschaumcrème

Zubereitung

Zubereitung Apfel:

Die Äpfel schälen und Kerngehäuse ausstechen.

Basis für Süßen Auflauf mit 0,25 l Milch und Topfen vermischen. Den Apfel mit Masse befüllen und mit Mandeln bestreuen und im Rohr bei ca. 180 °C 10-15 Minuten backen.

Zubereitung Zimtschaumcreme:

Cremepulver mit kalter, pasteurisierter Milch bei höchster Geschwindigkeit aufschlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird.

Weißwein sowie Zimt bei schnell laufendem Rührgerät langsam zugießen und 2-3 Minuten weiterschlagen. Die fertige

Für Fragen zum Rezept kontaktieren Sie bitte unser Kochstudioteam unter der Nummer 01/605 35 230.
Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Website!

© 2012 Unilever Food Solutions Österreich - Alle Rechte vorbehalten

www.unileverfoodsolutions.at

Seite 1

09.02.2012