

Apfel - Creme

(laktosefrei)

Zutaten:

500 g saure Äpfel
250 ml Orangensaft
2 Päckchen Vanillezucker
2 EL Vanille - Puddingpulver
1 Ei
gehackte Pistazien

Zubereitung:

- Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Stücke, Orangensaft und Zucker in einen Topf geben.
- Auf kleiner Flamme etwa 5 Minuten köcheln lassen.
- Das Ei trennen.
- Puddingpulver mit Eigelb und 3 EL Wasser verrühren.
- Gerührtes unter die Apfelmasse rühren.
- Kurz aufkochen lassen.
- Eiweiß steif schlagen.
- Eischnee unter die Apfelcreme heben.
- Creme in Dessertgläser füllen.
- Im Kühlschrank etwa 2 Stunden kühl stellen.
- Mit den Pistazien garniert servieren.