



BIOSÜDTIROL

Bio-Bäuerin Priska serviert: Apfelmus-Dessert

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten (4 Portionen)

1/2 kg geschälte **Gala** (lecker auch mit Topaz, Natyra oder Braeburn)

ca. 7 Amaretto-Kekse

eine Handvoll Haselnüsse

Saft einer halben Zitrone

Etwas geriebener Ingwer

Sahne

Zubereitung

Apfelmus: Äpfel schälen, in Stücke schneiden, mit etwas Wasser, Zitrone und Ingwer kurz aufkochen lassen, pürieren und abkühlen lassen. Die geriebenen Amaretto-Kekse unter das Apfelmus mischen. Krokant: Geriebene Amaretto-Kekse und zerkleinerte Nüsse in einer Pfanne leicht anrösten und auf das in Gläser verteilte Apfelmus streuen. Die Sahne schlagen und etwas davon auf die Masse geben. Zum Abschluss wieder mit Krokant verzieren und mit einem Lächeln servieren.

Priskas Tipp:

Zum Apfelmus passt auch sehr gut eine leichte Vanillenote. Einfach statt Ingwer und Amaretto-Keksen etwas Vanillezucker hinzufügen. Guten Appetit!