



## APFEL-CRÈME

FÜR DEN KISAG WHIPPER 0.5 L

### ZUTATEN

Für 4 Portionen

- 1 Apfel
- 150 ml Apfelsaft
- 150 ml Vollrahm
- 1 TL Puderzucker
- 1 Prise Zimt  
Rohrzucker (zum Karamellisieren)

### ZUBEREITUNG

Den Apfelsaft, Rahm, Puderzucker und Zimt mit einem Schneebesen verrühren und direkt in den 0.5 L Kisag Whipper füllen. Den Bläser gut verschliessen und 1 Kisag Bläserkapsel einführen und 10-15 mal kräftig schütteln.

Den Apfel in Scheiben schneiden und als Boden oder als Dekoelement verwenden. Die Crème mit Rohrzucker bestreuen und mit dem Flambierbrenner leicht karamellisieren.

→ **Tipp:** Die Apfelscheiben vorher in Butter anbraten und mit Rohrzucker karamellisieren.

*Freude am Kochen!*