



Apfel-Zimt-Creme auf glasierten Apfelspalten

Zutaten (für 100 Portionen)		Menge
375474	Bayerische Creme OK	1 kg
	Wasser	2,2
	Sahne 30% Fett	2,5
	Apfelmus	1,5 kg
	Zitronensaft	100 ml
	Zimt	10
	Äpfel frisch, geschält, in Spalten	4 kg
	Butter	250 g
218627	Dessertsauce Caramel, servierfertig (NFS)	250 g

Zubereitung:

Bayerische Creme in kaltes Wasser (4-7°C) einrühren und 4 Minuten aufschlagen. Sahne zugeben und 2 Minuten weiter schlagen, bis die Creme leicht angezogen hat. Apfelmus mit Zitronensaft und Zimt abschmecken und vorsichtig unter die Creme ziehen. Ca. 30 Minuten kalt stellen. Die Äpfel in Butter schwenken, mit Dessertsauce Caramel überziehen und auf Tellern anrichten. Die Apfel-Zimt-Creme als Nocken ausstechen und dazugeben.

Nährwerte pro 100g

Energie	736 kJ / 176 Kcal
Eiweiß	1,8 g
Fett	11,4 g
Kohlenhydrate	16,5 g