Apfelschnee

Hallo!
Wie ihr sicherlich schon mitbekommen habt, sind wir Fans von schnellen Desserts, wenn man schon für Vor- und Hauptspeise längere Zeit in der Küche steht, muss das Dessert dann schnell gehen. Irgendwann will man ja auch wieder raus aus der Küche. Ja sogar wir, die kochen und backen lieben!



Überbackener Apfelschnee

Zutaten:

3 große Äpfel

2 Eiklar

60 g Zucker

1/2 Zitrone

1 MS Zimt

Kakao, Nüsse

Äpfel schälen und entkernen. Mit dem Gurkenhobel in feine Scheiben schneiden. Aber auf die Finger aufpassen! Eine Pfanne erhitzen, 3 El Wasser und Saft einer halben Zitrone hineingeben. Äpfel zugeben und weich dünsten, dauert ca. 20 Min. Eventuell immer wieder etwas Wasser zugeben, damit die Äpfel nicht anbrennen, aber nicht zu viel, es soll keine wässrige Masse werden. Die Äpfel auf ein Teller geben und auskühlen lassen. Eiklar steif schlagen, Zucker und Zimt zugeben. Ausgekühlte Äpfel unterheben, Schnee in kleine Förmchen füllen und im Rohr bei 220°C Grillstufe im oberen Bereich ca. 5-10 min backen, bis die Oberfläche leicht bräunlich ist. Mit Kakao und gehackten Nüssen bestreuen und sofort servieren.



Wenn Ihr wollt, könnt Ihr auch Apfelmus nehmen. Dann erspart
Ihr sich das Äpfel dünsten auch noch. Dann ist das Dessert
blitzschnell fertig.



Ich glaube, ich habe heuer schon ein paar Mal gejammert, dass die Äpfel ernte so schlecht ausfällt. Aber darf ich trotzdem noch einmal jammern. Ist auch das letzte Mal für heuer, versprochen.
Für meine Familie sind Äpfel ein fast täglicher Snack. Sowohl die Kinder, als auch ich lieben sie.



Habt Ihr auch so ein Lieblings-Lebensmittel, dass es täglich gibt?