



### Caramelisierter Apfelschaum mit Sesam-Cracker

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.  
Backen: ca. 30 Min.

#### Apfelschaum

**4 Äpfel** (je ca. 150 g),  
ungeschält, Kerngehäuse  
entfernt, in ca. 1 cm  
dicken Ringen

**30g Butter**, flüssig

**3 Esslöffel Rohrzucker**

**3 dl Rahm**

Äpfel auf ein mit Backpapier be-  
legtes Blech legen, mit Butter be-  
streichen, Zucker darüberstreuen.

**Backen:** ca. 20 Min. in der Mitte  
des auf 200 Grad vorgeheizten  
Ofens. Herausnehmen, pürieren,  
durch ein Sieb streichen, aus-  
kühlen. Rahm steif schlagen, dar-  
untermischen, kühl stellen.

#### Cracker

**40g Butter**, flüssig

**2 Esslöffel flüssiger Honig**

**1 Päckli Strudelteig**  
(ca. 120 g)

**1 Esslöffel Sesam**

Butter und Honig verrühren.  
Teigblätter auseinanderfalten, ein  
Teigblatt mit Honigbutter be-  
streichen, mit einem Teigblatt be-  
decken. So weiterfahren, bis alle  
Teigblätter aufeinander liegen.  
Mit restlicher Honigbutter be-  
streichen, Sesam darüberstreuen,  
in ca. 16 gleich grosse Stücke  
(ca. 8×8 cm) schneiden. Auf ein  
mit Backpapier belegtes Blech  
legen.

**Backen:** ca. 8 Min. in der Mitte  
des auf 200 Grad vorgeheizten  
Ofens. Herausnehmen, auf einem  
Gitter auskühlen.

**Servieren:** Sesam-Cracker ab-  
wechslungsweise mit etwas Apfel-  
schaum zu vier Türmli auf Teller  
schichten.

**Pro Person:** 18 g Fett, 4 g Eiweiss,  
52 g Kohlenhydrate, 1595 kJ (382 kcal)



#### Der passende Wein

##### Eiswein Deutschland Nachtgold

**Herkunft:** Deutschland

**Rebsorten:** Sylvaner

**Charakter:** Offenes, reiffruch-  
tiges Bouquet mit konzentrier-  
ten Zitrusaromen und Honig,  
erinnert an kandierte Früchte.  
Im Gaumen weich, mit anspre-  
chender Süsse-Säure-Balance.

Ausgewogen und mit guter  
Länge. Eine echte Entdeckung!

**Passt auch zu** Früchtedesserts,  
Gebäck und getrockneten  
Früchten.

**Bezugsquellen:** in grösseren  
Coop Verkaufsstellen und  
unter [www.coopathome.ch](http://www.coopathome.ch)