



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: 18g Fett, 4g Eiweiss,
52g 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