

Apfelpuffer mit Zimt und Vanille-Eis

Dessert » Eis-Becher

Zutaten (4 Personen)

- » 1l Vanille-Eis
- » 30g Mandelblättchen
- » 3 Apfel/Äpfel
- » 3EL Zucker
- » 3-4EL Zitronensaft
- » 600g Kartoffel(n)
- » 1 Ei(er)
- » 1EL Mehl
- » 1 Prise Salz
- » 30g Butterschmalz
- » 1TL Zimt
- » 1EL Puderzucker
- » Minze

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Vanille-Eis etwas antauen lassen. Daraus mit einem Eisportionierer 12 kleine Kugeln formen. Auf eine mit Öl bestrichene Platte geben, wieder einfrieren.

2. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auskühlen lassen. Zwei Äpfel entkernen, in Spalten oder dünne Scheiben schneiden. Zucker, Zitronensaft und 50ml Wasser aufkochen. Äpfel darin ca. 3min dünsten. Im Sud auskühlen lassen.

3. Kartoffeln und einen Apfel schälen. Beides fein raspeln. Ei, Mehl und Salz unterrühren. Butterschmalz in einer Pfanne portionsweise erhitzen. Aus der Masse darin nacheinander 12 Kartoffelpuffer backen.

4. Puffer mit Vanille-Eis und Apfelspalten oder -scheiben anrichten. Mit Mandeln, Zimt und Puderzucker bestreuen. Mit Minze verziert servieren.

Nährwerte: 440kcal/E8g/F18g/KH57g pro Potion

angelegt am: 17.05.2003

Rezept-Nr: 315

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke