

Früchte mit Erdnuss-Baiser

Dessert

Zutaten (4 Personen)

- » 4 Apfel/Äpfel
- » 75g Zucker (braun)
- » 1/2 TL Zimt
- » 2 EL Zitronensaft
- » 4 getr. Feige(n)
- » 2 EL Butter/Margarine
- » 3 Eiweiß
- » 100g Puderzucker
- » 2 EL Erdnussmousse
- » Minze

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in nicht zu dünne Spalten schneiden. 125ml Wasser zum Kochen bringen und die Früchte darin ca. 5min dünsten. Abgießen und gut abtropfen lassen.

2. Die Äpfel mit 50g Zucker, Zimt und Zitronensaft mischen. Auf vier feuerfeste Förmchen verteilen. Die Feigen halbieren, jede Hälfte in 8 Spalten schneiden. Die Butter zerlassen, den restlichen Zucker darin schmelzen. Die Feigen zufügen und andünsten. Über die Äpfel geben. Ofen auf 205°C vorheizen.

3. Das Eiweiß steif schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen. Die Erdnussmousse unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf das Obst spritzen. Im Ofen in ca. 15min goldgelb überbacken. Das Dessert mit Minze garniert servieren.

Nährwerte: 520kcal/E8g/F11g/KH92g pro Portion

angelegt am: 23.01.2004

Rezept-Nr: 841

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