


EV	Ernährung und Versorgung	Ernährung und Verpflegung (KrG)		 Staatliches Berufliches SCHULZENTRUM Vilshofen an der Donau
Name:		Klasse:	Datum:	

Süßes vom Apfel

Apfelkompott

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 100 ml 6 ¼ L 2 EL 2 Msp.	Zitrone Wasser Äpfel Wasser Zucker Zimt	auspressen, mit in einen mittlern Topf geben. waschen, schälen, vierteln, Kernhaus entfernen, achteln, in das Zitronenwasser geben. zugeben. zugeben. Apfelspalten ca. 2-3 Min. kochen lassen so, dass sie weich sind aber ganz bleiben.

Apfelmus der Klassiker, beliebt bei Kindern und Erwachsenen.

Zubereitung wie Apfelkompott aber die Äpfel so lange kochen, bis sie sehr weich sind. Masse evtl. mit einem Pürierstab pürieren.

Apfelschnee:

Apfelmus aus 4 Äpfel, mit <u>sehr wenig Wasser</u> , herstellen, pürieren abkühlen lassen.		
100 ml 1 Päck. 150g 2 EL	Sahne Sahnesteif Quark Zucker	mit steif schlagen, und unterziehen. Apfelmus unter die Quarksahne heben = Apfelschnee.
etwas ½ 1 EL	Zimt Apfel Zitronensaft	Apfelschnee in vorbereitete Gläser füllen mit dünnen Apfelspalten, die in etwas Zitronensaft getaucht sind und Zimt garnieren.

Tipps: Diese Desserts können sie genauso mit Birnen zubereiten.
Apfelmus lässt sich super als veganer Ei-Ersatz verwenden.