

# Gravensteiner - Creme



## Zutaten: für 4 Personen

4 Gravensteiner-Äpfel  
20g Zucker  
1 Packchen Vanillezucker  
250g Mascarpone  
2 El Gravensteiner-Brand  
30g Puderzucker  
1 Eigelb  
30g Butter  
50 ml Weisswein  
30 ml Wasser  
1 Prise Zimt  
1 Prise Schalenabrieb einer Zitrone

## Zubereitung:

- Eigelb, Puderzucker und Gravensteiner-Brand schaumig rühren.
- Vanillezucker begeben und den Mascarpone unter vorsichtigem Rühren einarbeiten.
- Die Creme mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.
- Die Äpfel schälen, entkernen und in Schnitze schneiden.
- Dann die Butter in der Pfanne erhitzen und Zucker, Wein, Wasser und den Zitronenabrieb dazugeben.
- Das Ganze aufkochen
- Die Apfelschnitze so lange darin dünsten, bis sie gegart, aber noch bissfest sind.
- Dann einige Apfelstücke fächerförmig auf dem Dessertteller verteilen und die Creme in die Mitte geben.
- Das Ganze mit etwas Zimt bestäuben.