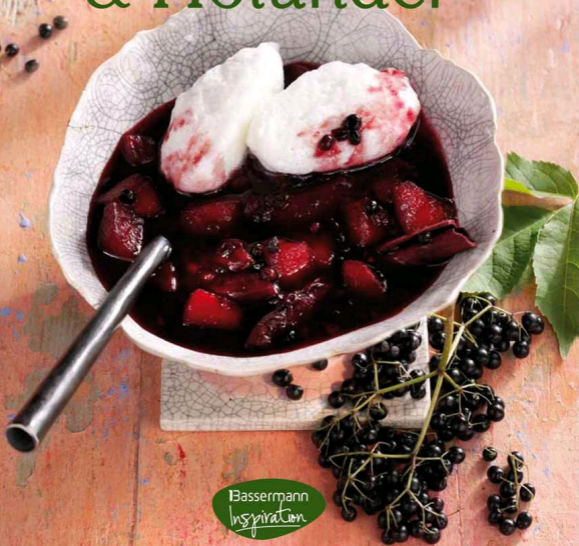


KARL NEWEDEL

# Apfel, Zwetschge & Holunder



Bassermann  
Inspiration

## Stunden ✦ 4 Portionen

- 1 Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und fein würfeln.
- 2 Den Zucker in einem Topf unter ständigem Rühren karamellisieren lassen, aber aufpassen, dass er nicht zu braun wird. Apfelwürfel, Sternanis, Nelken und Zimtstange hinzugeben, mit Weißwein und Grenadinesirup ablöschen. (Der Karamell wird erst hart, löst sich dann aber wieder auf.) Im geschlossenen Topf bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten dünsten. Die

Gewürze entfernen und den Topfinhalt mit dem Stabmixer pürieren.

3 Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und unter die noch warme Apfelmasse ziehen, bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat. Die Masse kalt stellen.

4 Die Sahne steif schlagen. Sobald die Apfelmasse anfängt zu gelieren, die Sahne vorsichtig unterheben. Die Mousse für weitere 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

5 Zum Anrichten auf

Tellern mit einem  
Esslöffel Nocken von der  
Mousse abstechen und  
mit einem zweiten Löffel  
auf den Dessertteller  
schieben. Die Löffel vor  
jeder neuen Nocke in  
lauwarmes Wasser  
tauchen.

Mit dem Kugelausstecher ausgestochene  
und kurz in Butter **gebratene Apfelbällchen**  
sind eine **tolle Deko** hierfür.



- \* ½ Bio-Zitrone
- \* ½ Bio-Orange
- \* 4 Äpfel (z. B. Boskop)
- \* 500 ml Apfelsaft
- \* 2 EL Zucker
- \* 50 g Grenadinesirup
- \* ½ Vanilleschote
- \* 80g Holunderblütensirup
- \* 25 g Vanille-Puddingpulver
- \* 200 g Löffelbiskuit
- \* 400 g Mascarpone

## Außerdem

- \* 1 rechteckige Form (ca. 20 x 30 cm)