

APFEL-MOUSSE MIT ZIMT UND SUPERFOOD-TOPPING

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 2 Pink Ladys
etwas Zitronensaft
- 1 dl Apfelsaft
etwas Zimt
- 1 dl Vollrahm
Superfood-Mix als Topping

Rita Angleone



ZUM GLÜCK
GIBT'S



ZUBEREITUNG, CA. 30 MIN.

1. Äpfel schälen, in Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln.
2. Apfelwürfel mit Apfelsaft und Zimt bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten weichkochen.
3. Apfelmasse etwas abkühlen lassen und fein pürieren.
4. Rahm steif schlagen und vorsichtig unter das Apfelmus heben.
5. Mousse auf 4 Dessertgläser verteilen, im Kühlschrank mindestens 90–120 Minuten kalt stellen und vor dem Servieren mit dem Topping garnieren.