

# Altenländer Apfelcreme mit Mandelkrokant

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Bodenständig, alt überkommen, beliebt wie eh und je, problemlos

## Zutaten

- Für den Apfelcreme:
- 1 kg geschmackvolle Altenländer Äpfel, geschält, entkernt in Schnitzen
- Saft1 Zitrone, etwas Abrieb
- 100 ml Altenländer Apfelsaft
- 4 cl Altenländer Apfelbrand
- 80 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 150 ml geschlagene Sahne
- Für den Mandelkrokant:
- 100 g Zucker
- 100 g Mandelstifte

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Apfelcreme:

### Schritt2

Die Äpfel und Zucker, Zitronensaft und Abrieb und der Zimtstange, zugedeckt weich dünsten, bis sie zerfallen.

### Schritt3

Vom Feuer nehmen, Zimtstange entfernen und mit dem Schneebesen kräftig durch rühren, auskühlen lassen.

#### **Schritt4**

Mit Apfelbrand nachschmecken, ev. etwas nachsüßen und die geschlagene Sahne unterheben.

#### **Schritt5**

Der Mandelkrokant:

#### **Schritt6**

Den Zucker bei mittlerer Hitze goldbraun schmelzen, die Pfanne zeitig zurückziehen, nicht zu dunkel werden lassen.

#### **Schritt7**

Die Mandelstifte verrühren, sofort heraus nehmen, dass es nicht nachdunkeln kann und ev. bitter wird.

#### **Schritt8**

Flach auf einen Teller oder Blech geben, auskühlen, fest werden lassen.

#### **Schritt9**

Danach in einen Plastikbeutel geben und mit dem Rollholz zerkleinern.

#### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt11**

Den gut durch gekühlten Apfelcreme in dekorativen Gläsern anrichten und "üppig" mit Mandelkrokant bestreut servieren.

**Rezeptart:** Niedersächsisch **Tags:** äpfel, mandel, mandelkrokant

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/altenlaender-apfelcreme-mit-mandelkrokant/>