

Weihnachtsmenü 2 - Nachspeise: Apfelschaum mit Mandeln

Ausgefallene winterliche Nachspeise mit Granatapfel

Zutaten

250 ml Milch
250 ml Sahne
1 Vanilleschote
4 Eigelb
2 1/2 EL Agavendicksaft
25 g Mehl
2 große Äpfel
100 g Mandelstifte
1 Granatapfel

Zubereitung

Die aufgeschnittene Vanilleschote mit der Milch aufkochen. Die Vanilleschote auskratzen und das Innere in die Milch geben. Agavendicksaft und Eigelb schaumig schlagen, das Mehl zugeben und diese Masse in der heißen Milch einmal aufkochen. Äpfel schälen und grob raspeln. Die Mandeln hellbraun rösten. Äpfel-Raspel unter die Vanille-Sauce rühren. Dann die geschlagene Sahne unterheben und den aufgefüllten Schaum dick mit den gerösteten Mandeln und den Granatapfelkernen bestreuen.