



## *Apfel-Dessert mit Baiser-Schaum*

---

¼ l Milch mit 1 aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen. Die Vanilleschote auskratzen und das Innere zur Milch geben. 4 Eigelb mit 80 g Zucker schaumig schlagen, 25 g Mehl zugeben und diese Masse in der heißen Milch einmal aufkochen. Gut rühren, nicht anbrennen lassen! Das Ganze dann abkühlen lassen. 2 große säuerliche Äpfel ( Boskoop) schälen und grob raspeln. 4 Handtellergroße Baiserstückchen unter die Vanille-Sauce rühren. Dann die aus ¼ l geschlagene Sahne unterheben und den aufgefüllten Schaum dick mit 100 g gerösteten Mandelstiften bestreuen. Göttlich!!!!

## *Bratapfelkuchen* (ein Rezept meiner Mutter)

---

Aus 125 g Margarine oder Butter mit 125 g Zucker, 1 Ei und 250 g Mehl, 1 Prise Salz und ½ Päckchen Backpulver, evtl. 1 Schuss Rum eine festen Rührteig machen und in eine mit Backpapier erhöhte Springform drücken. 10-12 kleine, ganze Boskoop-Äpfel (geschält und entkernt) auf den Teig setzen.

5 Becher Sahne (je 200 ml) aufkochen, 2 Päckchen Vanillepudding mit 100 g Zucker Mischen, mit etwas kalter Sahne anrühren und in die kochende Sahne rühren, vom Herd nehmen und noch heiß über die Äpfel gießen.

1 ¼ Std. bei 175 °C. Ober- und Unterhitze backen, den Kuchen dann, damit er nicht einfällt, im Backofen abkühlen lassen.

## *Gebackene Apfelringe*

---

Aus 4 Eiern, 300 g Mehl, 1 Prise Backpulver, 1 Prise Salz 1/8 ltr. Flüssigkeit: ½ Milch und ½ Wasser einen festen Teig rühren. Äpfel dann im Ganzen schälen, Kerngehäuse ausstechen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. In den Eierteig geben und schwimmend in Biskin ausbacken. Mit Zimt und Zucker bestreuen; ist in jedem Fall eine Sünde wert!!!

## *Winzigen Apfelpunsch* (Rezept meiner Oma)

---

1 Liter Apfelsaft mit 2 Nelken, 1 Zimtstange, Sternanis und Orangenschale (Zucker je nach Bedarf) einmal aufkochen und durch ein Teesieb heiß in die Gläser füllen. Einfach und gut an kalten Tagen!!!