

Eine-Welt-Verkauf
bei Kaffee und Kuchen
am 5. Okt. und 2. Nov.
von 14 bis 16 Uhr im
Rathausfoyer Ludwigsstadt

Eine-Welt-Team
der Kirchengemeinde
Lauenstein Secundo



Vanilleäpfel mit Cashewsahne

Zutaten für 4 Personen

Für die Äpfel:

4 feste süß-säuerliche Äpfel
2 EL Ahornsirup

Vanillepulver

8 TL Himbeer- oder Johannisbeergelee

Für die Cashewsahne:

60 g GEPA Cashewkerne

60 ml Schlagsahne

4-5 EL Wasser

2-3 EL Ahornsirup

½ TL Zimt

Spritzer Zitronensaft

Prise Salz

Zubereitung:

- * Für die Creme die Cashewkerne 4-6 Std in Wasser einweichen, abgießen und durchspülen. Die Cashewkerne mit wenig Wasser pürieren, so dass eine dickcremige Masse entsteht. Mit Ahornsirup, Zimt und Zitronensaft abschmecken.
- * Die Äpfel waschen, trocknen, halbieren, das Kerngehäuse trichterförmig ausschneiden, Blüten und Stielansatz entfernen. An der gerundeten Apfelseite eine dünne Scheibe abschneiden, so dass die Äpfel gerade auf dem Blech liegen. Ahornsirup mit Vanillepulver mischen. Die Äpfel mit der Innenseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, Mit dem gewürzten Ahornsirup beträufeln und im Backofen bei 180°C ca. 15 min backen.
- * Die Sahne mit einer Prise Salz steifschlagen und vorsichtig unter die Cashewcreme heben.
- * Die Äpfel nach dem Backen mit dem Gelee füllen und warm oder kalt mit der Cashewsahne servieren.