

Omas Rezeptesammlung

Apfeldessert

Gattung: Nachtisch, Backen, Apfel, Dessert, Thurgau

4	Äpfel,	50 g	Zucker,
200 ml	Wasser,	1	Pack. Vanillezucker,
3	Essl. Zucker,	5	Essl. "Thurgados" (Apfelbrand)
250 ml	Milch,		-oder Calvados,
1	Essl. Speisestärke,	150 ml	Sahne (steif geschlagen),
3	Eigelb,	2	Essl. Haselnüsse

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse entfernen und in Ringe schneiden (ca. 2 cm).

In einem weiten Topf das Wasser mit dem Zucker aufkochen und die Apfelringe darin weich kochen (ca. 10 Minuten).

Haselnüsse in einer fettarmen Pfanne rösten, danach hacken.

Für die Creme Milch und Speisestärke aufkochen.

Eigelb und Zucker schaumig rühren. Milch angießen und diese Mischung zurück in die aufgekochte Milch geben.

Unter Rühren solange erhitzen bis eine feste Creme entsteht (nicht mehr kochen lassen).

In die abgekühlte Creme den Apfelschnaps geben und die Schlagsahne darunter heben.

In eine längliche Glasform die Apfelringe legen, die Creme darüber verteilen und mit den gerösteten Haselnüssen bestreuen. Kühl stellen.