

Zutaten

Die Äpfel

2 schöne, süsse, rote Äpfel

250ml Apfelsaft

Gerieben Schale einer Orange

1 Spritzer Zitronensaft

1 TL gemahlener Zimt

Die Creme

100g Zucker

25g Mehl

2 Eier

250 ml kalte Milch

Mark einer Vanilleschote

Die Haube

2 Eiweiß

60g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Die Äpfel waschen und halbieren. Das Kerngehäuse ausstechen. Alle Zutaten in einem Topf verrühren und die Apfelhälften darin weichkochen (ca. 5-10 Minuten). Im Sud lauwarm abkühlen lassen.



Zucker, Mehl und die beiden Eier in einem Topf verrühren. Die Milch und das Vanillemark langsam unterrühren und unter rühren solange erhitzen bis **die Creme** andickt.

Die Vanillecreme in Dessertschüsselchen verteilen und die lauwarmen Äpfel darauf setzen.

Für **das Häubchen** das Eiweiß steifschlagen und den Zucker langsam unterrieseln lassen. Diese Masse auf den Äpfeln verteilen. Mit einem Bunsenbrenner die Masse leicht anbräunen und mit etwas Zimt bestäuben.

Jetzt ist das ganze fertig zum schlemmen!