

Apfelgelee mit weißer Haube (4 Personen)



Zutaten:	Zubereitung:
5 Blatt Gelatine	In kaltem Wasser einweichen
3 Äpfel (Jonagold, Elstar, Braeburn...)	Waschen, schälen in kleine Würfel schneiden.
2 EL Zucker	In einem Topf hellbraun karamellisieren. Äpfel nur kurz zugeben.
70 ml Weißwein	Ablöschen.
50 g Apfelgelee (ersatzweise Quittengelee)	Zugeben, schmelzen lassen.
100 ml Apfelsaft	
	Die Gelatine in die nicht mehr kochende Flüssigkeit einrühren und auf Dessert- oder Weingläser verteilen.
250 g Naturjoghurt 1 P. Vanillezucker Honig oder Zucker nach Geschmack	Kräftig aufschlagen und gleichmäßig auf die Dessertgläser verteilen, bis zum Verzehren kühl stellen.

