

Apfel-Türmchen mit Zimtglace

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.
Gefrieren: ca. 4¼ Std.

ergibt 4 Stück

Zimtglace

400 g Vanilleglace, weich
2 Teelöffel Zimt

Ein Backblech von ca. 26 cm Ø einfetten, mit Klarsichtfolie auslegen, ca. 10 Min. in den Tiefkühler stellen. Glace und Zimt mit den Schwingbesen des Handrührgerätes kurz rühren, sofort ins vorbereitete Blech geben, glatt streichen, zugedeckt ca. 3 Std. gefrieren. Herausnehmen, Glace mit der Folie herausheben. Mit einem Ausstecher von ca. 5½ cm Ø 12 Rondellen ausstechen, auf dasselbe vorgekühlte, mit Backpapier belegte Blech legen, mindestens 1 Std. gefrieren.

Äpfel

4 dl Wasser
3 Esslöffel Zitronensaft
4 Esslöffel Grenadine-Sirup

4 kleine rotschalige Äpfel mit dem Stiel (z. B. Gala, Idared)

Wasser mit Zitronensaft und Sirup aufkochen, Hitze reduzieren. Von den Äpfeln je einen Deckel samt dem Stiel abschneiden. Kerngehäuse ausstechen (z. B. mit dem Apfelkern-Ausstecher «Radibutz»), dann je 2 ca. ¾ cm dicke Scheiben abschneiden. Deckel, Boden und Scheiben portionenweise im Sirup knapp weich köcheln, herausnehmen, auskühlen. Den Sirup auf die Hälfte einkochen, beiseite stellen.

Servieren: die Apfel- und Glace-Scheiben abwechslungsweise aufeinander schichten, den Deckel mit einem Zahnstocher fixieren. Etwas warmen Sirup darüber giesen, sofort servieren.



Lässt sich vorbereiten

- Zimtglace-Rondellen ca. 2 Wochen im Voraus zubereiten. Zwischen Klarsichtfolie in Gefrierdose verpackt tiefkühlen.
- Äpfel 1 Tag im Voraus kochen, im Sirup zugedeckt kühl stellen.

Pro Person: 10 g Fett, 1248 kJ (298 kcal), 8 g Eiweiss, 42 g Kohlenhydrate