



Ananas-Apfel-Parfait



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Dose (236 ml) Ananasringe
- 3-4 rote Apfel (ca. 500 g)
- 3 EL Zitronensaft
- 3 Eigelb (Gr. M) 60 g Zucker
- 150 g Schlagsahne 1 EL Butter/Margarine
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 2 EL (20 g) Kokosraspel
- evtl. Zitronenmelisse

1. Ananas abtropfen, Saft dabei auffangen. Ananas kleinschneiden. 1-2 Äpfel (200 g) waschen, entkernen und würfeln. Mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. **2.** Eigelb und Zucker im heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. 1-2 EL Ananassaft zufügen. **3.** Creme unter Rühren abkühlen lassen. Ananas- und Apfelstücke unterrühren. Sahne steif schlagen, unterheben. In 4 Förmchen (à ca. 200 ml Inhalt) füllen. Über Nacht gefrieren lassen. **4.** 2 Äpfel waschen, entkernen und in Spalten schneiden. Fett, 2 EL Zitronensaft und Vanillin-Zucker erhitzen. Äpfel darin ca. 3 Minuten dünsten. **5.** Kokos rösten. Parfait aus den Förmchen stürzen und mit den Apfelspalten anrichten. Mit Kokosraspeln und evtl. Melisse verzieren. Getränk: Espresso.