



Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG

87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0

Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Apfelcarpaccio mit Vanilleeis

- 2 EL Honig
- 4 kleine, rote Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Schmand, 20% Fett
- 2 Msp. Zimt, gemahlen
- 1 Mandarine
- 8 Kugeln Vanilleeis
- 2 Zweige Minze
- Schokoladenraspeln

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Apfelcarpaccio mit Vanilleeis

Rezept für 4 Personen**Zubereitung ca. 20 Minuten****Nährwerte pro Portion:**

5,9 g Fett 35,6 g Kohlenhydrate 3,3 g Eiweiß 1,7 g Ballaststoffe
216 kcal Brennwert

1 **Apfel vorbereiten:**

Das Kerngehäuse von 4 Äpfeln mit einem Ausstecher entfernen. Die Äpfel in sehr dünne Scheiben schneiden und kreisförmig auf Tellern anrichten. Mit 2 EL Zitronensaft bepinseln, damit sie nicht braun werden.

2 **Honig-Schmand-Creme zubereiten:**

2 EL Honig mit 2 EL Schmand und 2 Messerspitzen Zimt glatt verrühren. Die Creme gleichmäßig über die Apfelscheiben träufeln oder vorsichtig mit einem Löffel verteilen.

3 **Fruchtgarnitur hinzufügen:**

1 Mandarine schälen, die Filets von der weißen Haut befreien, halbieren und dekorativ über dem Apfelcarpaccio verteilen.

4 **Anrichten & servieren:**

Jeweils zwei Kugeln Vanilleeis auf die Teller setzen. Mit gezupften Minzeblättern und feinen Schokoladenraspeln bestreuen. Sofort servieren.

Tipps & Varianten: Tipp: Besonders aromatisch wird das Dessert mit leicht säuerlichen Apfelsorten wie Elstar oder Braeburn. Variante: Statt Mandarine passen auch Orangen- oder Granatapfelkerne wunderbar zu den Äpfeln und sorgen für zusätzliche Frische. Nicht vergessen: Das Carpaccio schmeckt am besten eiskalt - Teller und Äpfel vorher kurz im Kühlschrank kühlen, so bleibt das Dessert extra frisch.