

# Apfel - Joghurt - Mousse

Zutaten für: 4 Portionen

1	kg	Apfel
25	Gramm	Butter oder Margarine
4	Essl.	Zitronensaft
30	Gramm	Zucker, evtl. mehr
200	ml	Apfelsaft
4	Barlöff.	Gelatine, weiße
150	Gramm	Vollmilchjoghurt
300	ml	Schlagsahne

## *EVENTUELL ZUM GARNIEREN*

---

4	Baby-Äpfel
	Minze

### Anleitung:

Die Äpfel (bis auf 1/2 Apfel) waschen, in Stücke schneiden und im zerlassenen Fett auf 2 1/2 oder Automatik-Kochstelle 9-11 anduensten. 2 EL Zitronensaft, 30 g Zucker und den Apfelsaft dazugeben und zugedeckt 20 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5-6 garen. Durch ein feines Sieb streichen, mit Zucker abschmecken.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdruecken und im heissen Apfelmus auflösen, Den Joghurt unter das abgekuehlte Apfelmus ruehren und kaltstellen. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, 200 ml Sahne steif schlagen, unterheben, in Schalen fuellen und kaltstellen.

1/2 Apfel in kleine Spalten schneiden, mit 2 EL Zitronensaft betrauefeln. Die Mousse mit 100 ml geschlagener Sahne, Apfelspalten und eventuell mit Baby-Äpfeln und Minze garnieren.

Hinweis: Baby-Äpfel sind in Sirup eingelegt. Die Äpfel gibt es in guten Lebensmittelgeschäften.

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
:Pro Person ca. : 333 kcal  
:Pro Person ca. : 1399 kJoule