

Apfelgrütze mit Zimt

Zutaten für 4 Personen:

750 g säuerliche Apfel
4 EL Zitronen Saft
1/2 Ltr. klarer Apfelsaft
etwas Zimt
1 Päckchen Puddingpulver "Vanillin-Geschmack" (zum kochen, für 500 ml Flüssigkeit)
100 g Zucker
4 kleine Baisers
Minze und Apfelspalten zum Verzieren

Zubereitung:

Äpfel nach belieben schälen oder gründlich waschen. Äpfel vierteln, Kerngehäuse herausschneiden, Fruchtfleisch in Stücke schneiden.
Mit Zitronensaft vermengen. Apfelstücke und 450 ml Apfelsaft ca. 7 Minuten köcheln. Mit Zimt würzen. Puddingpulver, Zucker und restlichen Apfelsaft glatt rühren und in die Äpfel rühren. Kurz aufkochen, Portionsweise in Gläser füllen und abkühlen lassen. Mit Baisers, Minzblättchen und aufgespießtem Apfelspalten verziert servieren.

„Gutes Gelingen und Guten Appetit“