



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie 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

- 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
- 2 EL Honig

Weitere tolle Rezepte finden Sie 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				

Apfelcarpaccio mit Vanilleeis

1. Äpfel 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 besprühen, 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.