

Rezept zu Bayerns Gartenküche Roland Schneiders Nachspeise: Apfelgelee mit Löwenzahnblüten und Schmandhaube



Hier finden Sie das Rezept zu Roland Schneiders Nachspeise: Apfelgelee mit Löwenzahnblüten und Schmandhaube.

Zutaten:

- 500 g Apfelsaft
- 20 g Löwenzahnblütenblätter
- 80 – 100 g Honig
- 6 - 7 Blatt Gelatine
- 1 Becher Schmand
- ½ Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Zucker
- Frische Früchte zum Verzieren

Zubereitung:

Den Apfelsaft zusammen mit den Löwenzahnblütenblättern aufkochen und den Honig einrühren.

Die Gelatine in etwas Wasser einweichen. Die Apfelsaftmischung auf ca. 50°C abkühlen lassen und die Gelatine darin auflösen. Die Gelatine darf nicht kochen!

Die Masse anschließend abkühlen lassen. Wenn sie fast geliert ist, noch einmal aufrühren, damit die Löwenzahnblütenblätter sich nicht absetzen, sondern gut verteilt sind. Die Masse in Gläser füllen und kaltstellen.

Den Schmand mit dem Vanillezucker und Zucker verrühren, bis es eine geschmeidige Masse gibt. Anschließend auf dem erkalteten Apfelgelee verteilen. Mit Früchten nach Geschmack verzieren.