

WARMER APFELSTRUDELSCHAUM

Zutaten	Apfelstrudelschaum
130 g	Apfelstrudel (mit Blätterteig)
200 ml	Sahne 30%
300 ml	Milch 3,5%
2 DL	SPUMA instant
2 EL	Zucker
1 Pr.	Zimt

Zubereitung:

Apfelstrudel zerkleinern, mit Milch und Sahne in einen Topf geben und erwärmen. Die warme Masse anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Masse mit dem SPUMA instant gut verrühren und in einen 0,5l Whipper einfüllen. Mit 1-2 Patronen begasen und gut schütteln. Nach 5-10 Minuten Ruhezeit ist der Schaum fertig zum Ausspritzen. Bis zum Servieren im Wasser warmstellen.

Hinweis:

Das Rezept ist insbesondere für den Bedarf an etwas größeren Mengen für das Aufschlagen in einer Küchenmaschine mit Rührbesen hervorragend geeignet. Hierfür wird die Masse einfach ca. 15 Minuten aufgeschlagen und anschließend in Portionsgläsern eingefüllt.

Nährwerte pro 100g

Brennwert/ Kalorien	721 kJ/ 172 kcal
Fett	12,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,1 g
Kohlenhydrate	12,7 g
davon Zucker	10,6 g
Ballaststoffe	1,2 g
Eiweiß	2,7 g
Salz	<0,1 g



Serviervorschlag

WARMER APFELSTRUDELSCHAUM