## Zutaten

- Zutaten Halbgefrorenes:
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 50 g Zucker
- 5 cl Apfelsaft
- 180 g Grafschafter Apfelschmaus
- 350 ml Sahne
- Zutaten Portwein-Apfelkompott:
- 200 g Boskop Äpfel
- 30 g Zucker
- 10 g Butter
- 0,15 l Portwein
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Zimt
- Minze zum Garnieren
- Zutaten Haselnußkrokant:
- 50 g geröstete Haselnüße ohne Schale
- 50 g Zucker

Dessert

# Halbgefrorenes vom Grafschafter Apfelschmaus mit Portwein-Apfelkompott und Haselnusskrokant

Apfelfrische Köstlichkeit knusprig kühl. Regionale Dessertspezialität einfach herzustellen - ohne Eismaschine.

## So wird’s gemacht:

1. Eier und Eigelb zusammen mit dem Zucker und Apfelsaft über einem Wasserbad luftig aufschlagen, bis das Ei anfängt zu binden.
2. Dann vom Herd nehmen und den Grafschafter Apfelschmaus einrühren, bis dieser aufgelöst ist.
3. Masse anschließend kalt stellen.
4. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und diese dann vorsichtig unter die ausgekühlte Masse heben.
5. In Förmchen einfüllen und im Eisschrank für mindestens 3 Stunden gefrieren lassen.
6. Die Äpfel waschen, schälen und vierteln.
7. Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in kleine Würfel schneiden.
8. Den Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren und die

Butter, sowie die Apfelwürfel hinzugeben.

9. Mit Portwein ablöschen.
10. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und beides, zusammen mit der Prise Zimt, zu den Äpfeln geben.
11. Einkochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Äpfel weich sind.
12. Zucker in der Pfanne goldbraun schmelzen, Herd abschalten, dann sofort die Haselnüsse hinzugeben, durchrühren und zügig auf ein Backblech zum Erkalten umfüllen.
13. Wenn die Krokantmasse ausgekühlt ist, mit einer Moulinette grob zerkleinern, bis die typischen Krokantstückchen entstanden sind.