



Zutaten

- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 50 g Zucker
- 50 ml Apfelsaft
- 180 g Grafschafter Apfelschmaus
- 400 ml Sahne
- Förmchen
- Krokant:
 - 50g Zucker
 - 50g Haselnüsse
 - 1 EL Butter

Dessert

Halbgefrorenes vom Grafschafter Apfelschmaus

Entdecken Sie unser köstliches halbgefrorenes Dessert mit Grafschafter Apfelschmaus. Jetzt nachkochen und genießen! | Kochateliers

So wird's gemacht:

1. Eier und Eigelb zusammen mit dem Zucker und dem Apfelsaft über einem Wasserbad luftig aufschlagen, bis das Ei anfängt zu binden. Dann vom Herd nehmen und den Grafschafter Apfelschmaus einrühren, bis dieser aufgelöst ist. Masse anschließend kaltstellen.
2. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und diese dann vorsichtig unter die ausgekühlte Masse heben. In Förmchen einfüllen und im Eisschrank für mindestens 3 Stunden gefrieren lassen.
3. Für den Krokant den Zucker goldbraun schmelzen, Nüsse parallel rösten. Die Butter auf den heißen Karamell und die Nüsse verteilen, dann alles zusammen mischen und auf Backpapier auskühlen lassen.