

## Heiße Apfelsuppe mit Walnusskrokant

Zeit gesamt
30min



Zubereitungszeit 30min





## Zutaten

für 4 Portionen

Zitronen	1 St.
Äpfel, rot	750 g
Zucker	110 g
Apfelsaft	500 ml
Zimt	
Walnusskerne	20 g
Schlagsahne	100 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

- 1. Zitrone waschen, halbieren und auspressen. Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. In einem Topf Apfelspalten bei mittlerer Stufe mit Zitronensaft, 60 g Zucker, Apfelsaft und Zimt aufkochen und ca. 3–5 Min. garen.
- 2. Inzwischen Walnüsse grob hacken. In einer Pfanne übrigen Zucker mit 4 EL Wasser verrühren und bei mittlerer Stufe ca. 4 Min. hellbraun karamellisieren lassen. Dabei nicht mehr rühren. Walnüsse zufügen, darin wenden und auf ein Stück Backpapier geben, rasch dünn verstreichen und erkalten lassen.
- 3. In einem hohen Gefäß Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. Walnusskrokant zerbröseln oder grob hacken.
- 4. Einige Apfelspalten zum Garnieren aus der Suppe nehmen. Den Rest fein pürieren und abschmecken. Spalten wieder zufügen. Apfelsuppe in Tassen anrichten, mit etwas Sahne und Walnusskrokant garnieren und servieren.

**Guten Appetit!** 

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	333 kcal
Kohlenhydrate	72 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	6 g