Heiße Apfelsuppe mit Walnusskrokant

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel

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, Pürierstab, 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