



## Apfelberg

Äpfel schälen und achtern, dann in Apfel- und Zitronensaft weich kochen. Nach dem Abtropfen die Apfelspalten mit der Rundung nach oben auf eine flache Platte legen und mit Vanillecreme oder Vanillesauce übergießen und abkühlen lassen.

Aus 3 Eiweiß eine Baisermasse herstellen und die Vanillecreme damit überziehen und mit Puderzucker bestäuben. Bei Oberhitze und 175 Grad kurz überbacken.

*4 mittlere Äpfel  
0,4 l Göppinger  
Apfelsaft  
Saft einer Zitrone  
etwas  
Zitronenschale  
3 Eiweiß  
Vanillecreme oder  
Vanillepudding*