

## Apfel - Creme

### Zutaten:

500 g saure Äpfel  
250 ml Orangensaft  
2 Päckchen Vanillezucker  
2 EL Vanille - Puddingpulver  
1 Ei  
gehackte Pistazien



### Zubereitung:

- Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Stücke, Orangensaft und Zucker in einen Topf geben.
- Auf kleiner Flamme etwa 5 Minuten köcheln lassen.
- Das Ei trennen.
- Puddingpulver mit Eigelb und 3 EL Wasser verrühren.
- Gerührtes unter die Apfelmasse rühren.
- Kurz aufkochen lassen.
- Eiweiß steif schlagen.
- Eischnee unter die Apfelcreme heben.
- Creme in Dessertgläser füllen.
- Im Kühlschrank etwa 2 Stunden kühl stellen.
- Mit den Pistazien garniert servieren.