

# APFEL-CURRY CREME

## ZUTATEN

1-2	Säuerliche Äpfel
1 EL	Zitronensaft
3-4 EL	Apfelsaft
2 TL	Currypulver
75 g	Weiche Butter
150 g	Doppelrahmfrischkäse
2 EL	Apfeldicksaft o. Honig

## ZUBEREITUNG

1. Die Äpfel vom Kerngehäuse entfernen, schälen, waschen, klein würfeln und in einen Topf geben.
2. Den Zitronensaft zufügen und kurz verrühren
3. Den Apfelsaft Zufügen, erhitzen, weichkochen, von der Kochstelle nehmen und mit einem elektrischen Pürierstab pürieren.
4. Das ganze Apfelpüree in eine Edelstahlschüssel geben und abkühlen lassen.
5. Das Currypulver zufügen und kurz durchrühren.
6. Den Doppelrahmfrischkäse hinzufügen und zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.
7. Den Apfeldicksaft oder Honig zusammen dem Ganzen Apfelpüree zufügen und durchrühren, mindestens 30 Minuten kalt stellen.

