

# Apfelmus-Parfait an Passionsfruchtsauce

ergibt etwa 6 Portionen

400 gr. Aepfel  
50 g Zucker  
½ dl Weisswein  
½ Vanilleschote  
Calvados nach belieben ca. 2-3 EL  
2 ½ dl Rahm

Passionsfruchtsauce ;  
9 Passionsfrüchte  
50 g Zucker  
Saft 1 Orange

Zubereitung ;

Die Aepfel schälen, vierteln, das Kernhaus entfernen und in Schnitze schneiden. Mit Zucker und Weisswein in eine Pfanne geben. Die Vanilleschote in der Länge halbieren und mit den ausgekratzten Samen beifügen. Alles zugedeckt bei mittl. Hitze weich dünsten, bis die Aepfel zu Mus werden. Jetzt die Vanilleschote entfernen und das Apfelmus mit dem Stabmixer glatt rühren. Nach belieben mit Calvados parfümieren und auskühlen lassen. Soufle-Formen oder Tassen mit Klarsichtfolie auslegen. Tip ; die Folie auf einer Seite benetzen mit Wasser

Rahm steif schlagen und unter das Apfelpüree ziehen, dann in die Formen füllen und > 2 Std. kühlen.

Zwei ( 2 ) Passionsfrüchte beiseite stellen. Die restlichen Früchte halbieren und mit einem Teelöffel Kerne und Fleisch auslösen. Mit Zucker und Orangensaft auf kleinem Feuer 10 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren und auskühlen. Die beiseite gestellten Früchte ebenfalls halbieren, Kerne und Fleisch auslösen und zur Sauce geben.

Zum servieren das Apfelparfait auf Teller stürzen und mit Passionsfrucht-Sauce umgiessen