

Milch | Apfel | Nuss | Zitronenthymian

Milchglacé

8 dl Heumilch
16 g Glucose
80 g Kristallzucker
3 g Stabilisator, über Amazon erhältlich
40 g Milchpulver
1 Blatt Gelatine



1. Milch, Glucose, Zucker, Stabilisator und Milchpulver auf 85 °C erhitzen. Danach die Gelatine dazugeben.
2. Die Masse abkühlen und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Apfelkompott

400 g Boskop-Äpfel, fein geraffelt
100 g Raisinée de Pomme

1. Äpfel mit der Raisinée de Pomme zugedeckt auf dem Herd 3 Minuten köcheln lassen. Danach auskühlen lassen.

Baumnussbrösel

75 g Kochbutter
75 g Zucker
100 g Weissmehl
50 g Baumnüsse, gemahlen
1 Prise Salz und Lebkuchengewürz

1. Kochbutter in Würfel schneiden und mit dem Weissmehl, Salz und Gewürzen gut mit beiden Händen verreiben.
2. Combisteamer auf 170 °C vorheizen und ca. 20 Minuten backen.