

Quittenäpfel

Zutaten

Quitten
Gelierzucker
8 Esslöffel Rosinen
1/8 Liter fränkischem Weißwein
4 großen
1/8 Liter süße Sahne
Etwas Vanillezucker

Zubereitung

Man koche aus Quitten und Gelierzucker ein schönes Gelee. Will man die Äpfel für die Nachspeise zubereiten, lasse man 8 Esslöffel Gelee und 8 Esslöffel Rosinen in 1/8 Liter fränkischem Weißwein 5 Minuten leise kochen. Dann gebe man geschälten Viertel von 4 großen Äpfeln dazu und lasse diese weitere 5 Minuten mitkochen. Später kühlt alles ab. Kurz vor dem Servieren schlägt man 1/8 Liter süße Sahne mit etwas Vanillezucker steif, füllt die Quittenäpfel in Schälchen und setzt obendrauf dicke weiße Sahnehäubchen.

Pommes aux Coings

Ingrédients

Des coings
Du sucre
8 cuillères à soupe de raisins secs dans
1/8 de litre de vin blanc
4 grosses pommes
1/8 litre de crème en chantilly
Un peu de sucre vanillé

Préparation

Faire une bonne gelée avec des coings et du sucre. Si l'on veut préparer cette recette pour un dessert, il faut délayer à chaud 8 cuillères à soupe de gelée et 8 cuillères à soupe de raisins secs dans 1/8 de litre de vin blanc pendant 5 minutes. Eplucher et couper 4 grosses pommes en quartiers et les y ajouter laisser cuire encore 5 minutes. Laisser refroidir le tout. Juste avant de servir battre 1/8 litre de crème en chantilly avec un peu de sucre vanillé, répartir les pommes dans de petits ramequins et décorer de crème chantilly.