

Apfelterrine mit Haselnuss-Stängeli

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Kühl stellen: ca. 3 Std.

für eine Rehrücken- oder Cakeform von ca. 7½ dl, mit wenig Öl ausgestrichen, ganz mit Klarsichtfolie ausgelegt

3 dl **Apfelsaft**
3 Esslöffel **Johannisbeergelee**

in einer weiten Pfanne gut verrühren, aufkochen, bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln, Hitze reduzieren

4 kleine **Äpfel** (z. B. Cox Orange, ca. 500 g), geschält

längs halbieren, Kerngehäuse ausstechen, Äpfel in der Flüssigkeit zugedeckt ca. 5 Min. knapp weich köcheln, herausnehmen. Flüssigkeit auf ca. 2 dl einkochen, ½ dl für die Verzierung zugedeckt kühl stellen

2 **frische Eigelbe**
2 Esslöffel **Zucker**

mit dem Schwingbesen oder den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse hell ist

3 Blatt **Gelatine**, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

Flüssigkeit in der Pfanne wieder heiss werden lassen, Gelatine darin auflösen, mit 2 Esslöffel Masse mischen und sofort gut unter die restliche Masse rühren

1 Teelöffel **Zitronensaft**

darunter rühren, kühl stellen, bis die Creme am Rand leicht fest ist, glatt rühren

1 dl **Rahm**, steif geschlagen

mit dem Gummischaber sorgfältig darunter ziehen

85 g **Haselnuss-Stängeli**

zum Belegen

evtl. **Johannisbeeren**

zum Verzieren

Füllen: ca. ⅓ der Creme in die vorbereitete Form füllen, 4 Apfelhälften mit den Rundungen nach oben darauf verteilen. Restliche Creme darauf geben, Haselnuss-Stängeli darauf legen, zugedeckt ca. 3 Std. kühl stellen. Restliche Apfelhälften zugedeckt kühl stellen.

Servieren: Form stürzen, Folie entfernen, Terrine in ca. 1½ cm dicke Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten. Beiseite gestellte Äpfel in feine Scheiben schneiden, auf die Teller verteilen, mit wenig Flüssigkeit beträufeln, verzieren.

Pro Person: 17 g Fett, 6 g Eiweiss, 49 g Kohlenhydrate, 1590 kJ (380 kcal)

