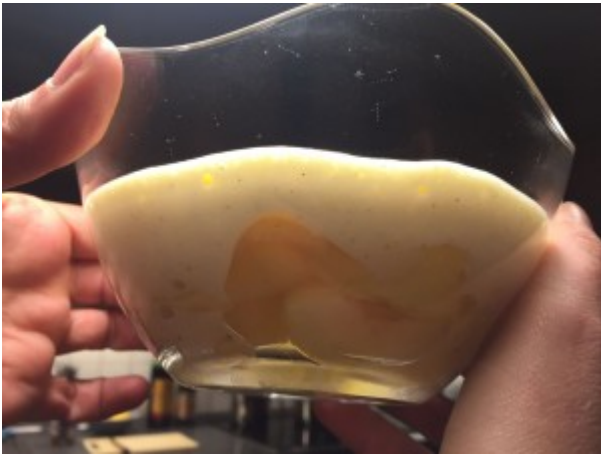


Sous Vide Apfel mit Vanille Zabaione



Rezept und Fotos von Sabine Schörman

Zutaten:

2 mehlig / etwas weichere Äpfel

40 ml Apfelsaft

30 gr. Zucker

Zubereitung:

Die Äpfel mit dem Multi, Schnitzelwerk oder Trommelraffel in Scheiben schneiden.

Zusammen mit dem Apfelsaft und dem Zucker vakuumieren.

20-30 min bei 85 Grad in der CC ziehen lassen. Eher etwas länger als zu kurz.

Es gibt einen weichen, warmen Apfel, leicht bissfest und trotzdem weich.

Ein einfaches, warmes Winterdessert fürs Herz

Dazu eine [Vanille Zabaione](#).

Im Blog gibt es auch noch weitere Varianten für Zabaione.

Geht einfach mal über die Suche

