



Foto: Lars Welding

## Zutaten:

### Für die Nicecream:

- 3 reife Bananen
- 1 Apfel (Sorte „Schöner aus Boskoop“)
- 2 EL Pflanzenmilch
- ½ TL Zimt
- 1 TL Vanillezucker

### Für das Topping:

- 1 Apfel
- 1 EL Zucker
- 1 TL Margarine
- ¼ TL Zimt

## Tipp:

Für Apfel-Allergiker eignet sich auch der „Notaris“-Apfel mit seinem aromatischen süßen Geschmack.

# APFEL-ZIMT NICECREAM

Diese köstliche Nicecream kombiniert die natürliche Süße reifer Bananen mit dem aromatischen Geschmack des „Schönen aus Boskoop“-Apfels. Verfeinert mit einem Hauch Zimt und Vanille entsteht eine cremige, gesunde Alternative zu herkömmlichem Eis. Das warme Topping aus karamellisierten Apfelstücken und gerösteten Haselnüssen setzt zusätzliche Akzente und macht dieses Dessert zu einem besonderen Genuss. Ob als erfrischende Leckerei an warmen Tagen oder als süßer Abschluss eines schönen Essens – diese Nicecream wird Sie begeistern!

## So wird's gemacht:

Die Bananen und den Apfel in Stücke schneiden und über Nacht oder länger einfrieren.

Für das Topping den Apfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Die Margarine in einer Pfanne schmelzen lassen, die Apfelstücke sowie Zimt und Zucker hinzugeben und unter Rühren anschwitzen.

Die Haselnüsse in der Pfanne ohne Öl 6-8 Minuten auf mittlerer Stufe anrösten.

Die gefrorenen Bananen und den gefrorenen Apfel mit Pflanzenmilch, Zimt und Vanille pürieren. Die Nicecream in kleine Schälchen füllen und mit den Äpfeln, gerösteten Haselnüssen und je einer extra Prise Zimt garnieren.



Foto: Hans-Joachim Bannier

## SCHÖNER AUS BOSKOOOP

Die Grundfarbe der mittelgroßen bis großen Frucht ist gelbgrün, auf der Sonnenseite leicht karmin- bis ziegelrot marmoriert. Das Fruchtfleisch ist fest und sehr aromatisch.

Ab Anfang Oktober können die Früchte des Boskoop gepflückt werden. Es wird empfohlen die Äpfel länger am Baum zu lassen und nach dem ersten Frost zu pflücken. Die Äpfel erreichen dann im November ihren hervorragenden Geschmack. Diesen behalten sie bis in den April und können solange auch gelagert werden. Als Tafelapfel kann er direkt gegessen werden. Sein fein säuerlicher Geschmack macht ihn ebenso in der Küche sehr beliebt. Als Bratapfel, auf Kuchen oder zu Kompott verarbeitet schmeckt er hervorragend. Wegen des hohen Zuckergehalts ist er besonders auch für Saft und Obstbrände geeignet.

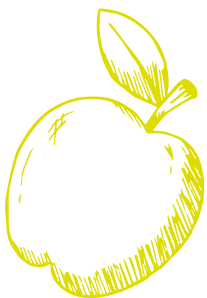


Foto: Hans-Joachim Bannier



Foto: Hans-Joachim Bannier