Rezept vum VIZEREI EPPELPRESS

APEL AN HIELÄNNERBLÉIE - CRÈME

Méllerdaller Produzenten

4 Portiounen *30 Minutten* *Fréijoer*

D'**Zitroun** ausdrécken. Den **Apel** schielen a kleng rappen, dann den **Zitrounejus** driwwer ginn. **4 Peffermënzblieder** kleng schneiden. De **wäisse Kéis (250 g)** an eng Schossel maachen an den **Hiélännerbléiesirup** an d'Peffermënz ënnerréieren. D**Ram (125 ml)** mam **Vanillzocker (1 Pak)** zu Schlagsan klappen an ënnert de wäisse Kéis hiewen. **4 Cantuccini-Biscuiten** an eng Tut maachen a mat der Deegrull kleng klappen. D'**Walnëss (8 Hallschenten)** karamelliséieren. Dofir **Zocker** a **Waasser (jeeweils 30 ml)** an enger Kasseroll ënnert bestännegem Réieren opkachen, bis et ufänkt, hunnegfaarweg ze ginn. Dann d'Nëss am Zockergemësch dréinen an op engem Teller niefteneen ofkille loossen. 4 Dessertsglieser hallef mat Crème fëllen, d'Biscuiten drop verdeelen, d'Glas ganz opfëllen. Mat engem **Peffermënzblat** an **2 Nosshallschente** dekoréieren.

E séiss-erfrëschende Genoss!

fluffeg

LEADER

LE GOUVERNEMENT DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raumes: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.