

Rezept zum VIZEREI EPELPRESS

APEL AN HIELÄNNERBLÉIE - CRÈME



🕒 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 Schosel maachen an den **Hiélännerbléiesirup** an d'Peffermënz ënnerreieren. D'**Ram (125 ml)** mam **Vanillzocker (1 Pak)** zu Schlagsan klappen an ënert 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 ënert bestännegem Réieren opkachen, bis et ufänkt, hunnegfaarweg ze ginn. Dann d'**Nëss** am Zockergemësch dréinen an op engem Teller niefteneen ofkille loosse. 4 Dessertsglieser hallef mat Crème fëllen, d'**Biscuiten** drop verdeelen, d'**Glas** ganz opfëllen. Mat engem **Peffermënzblat** an **2 Nossfallschente** dekoréieren.

E séiss-erfrëschende Genoss!

fluffeg



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.

