



Crème aux pommes

Apfelcreme

**pour 6 personnes**

- 2 pommes Boscop
- 25 cl de lait
- 25 cl de crème
- 150 g de sucre
- 3 œufs
- 25 g de beurre
- 10 cl de Calvados

**Für 6 Personen**

- 2 Äpfel (Boskop)
- 1 Viertelliter Milch
- 1 Viertelliter Sahne
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 25 g Butter
- 100 ml Calvados

**Préchauffer** le four à 130 °C (th. 5)

**Éplucher** les pommes, les tailler en tranches épaisses. Les faire **dorer** dans le beurre chaud avec une pincée de sucre.

**Flamber avec le Calvados.**

**Disposer** les pommes ainsi préparées dans des ramequins ou des petits bols.

**Mélanger** les œufs avec le sucre.

**Faire tiédir le lait avec la crème**, puis mélanger le tout avec les œufs battus. Verser cette crème aux œufs sur les pommes.

**Déposer** sur une plaque et glisser à four chaud. Laisser cuire 60 mn. Les crèmes doivent rester tremblotantes.

**Réserver au froid.**

**Heizen Sie** den Backofen auf 130 ° vor.

**Schälen** Sie die Äpfel und schneiden Sie sie in dicke Scheiben. **Bräunen Sie** sie in heißer Butter mit etwas Zucker leicht an.

**Flambieren Sie mit dem Calvados.**

Setzen Sie die so präparierten Apfelstücke in feuerfeste Förmchen.

**Mischen Sie** die Eier mit dem Zucker.

**Wärmen Sie Milch und Sahne an**, dann mischen Sie das Ganze mit den geschlagenen Eiern. Gießen Sie diese Mischung auf die Äpfel in die Förmchen.

**Setzen Sie sie** auf ein Backblech und schieben sie für 1 Stunde in den heißen Backofen. Die Cremespeise muß weich bleiben (noch »wackeln«).

**Stellen Sie sie kalt.**



**Das Wörterbuch**

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

**Das Kochbuch**

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

