

Apfelkugeln mit Bananencreme



4 Portionen

Kugeln:

320 g Vollkornbrot

400 g Äpfel

70 g Zucker

½ Zitrone, abgeriebene Schale

2½ EL Zitronensaft

5 Eier

Bananencreme:

320 g Bananen

1,5 dl Apfelsaft

2½ EL Grenadinesirup

2½ EL Zitronensaft

Puderzucker zum Besieben

Brot sehr klein würfeln. Äpfel schälen und ohne Kerngehäuse in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten für die Apfelkugeln gut vermengen. Masse zu 4 Kugeln formen, diese einzeln in Klarsichtfolie ziemlich satt einpacken und mit Schnur zu einem Beutel zusammenbinden. 10 Minuten in siedendem Wasser ziehen lassen.

Für die Creme die Bananen schälen, mit den restlichen Zutaten pürieren. Apfelkugeln noch heiss mit der Creme auf Teller anrichten, mit Puderzucker besieben.



Schweizerische Brotinformation
Information suisse sur le pain
Informazione svizzera sul pane

Schweiz. Natürlich.