APFELRADLN
MIT LIMETTENSAHNE, SÜSSKARTOFFELN UND SCHWARZTEE

Zutaten:

- *CATERLINE Knusper-Apfelradln*
- *RAMA Cremefine Schlagcreme Alternative zu Sahne auf Pflanzenölbasis*
- Zucker
- Limette
- Schwarztee
- Agar-Agar
- Süßkartoffeln
- Honig

Zubereitung und Anrichtung:

CATERLINE Knusper-Apfelradln nach Anweisung kochen.

1. *RAMA Cremefine Schlagcreme* mit etwas Zucker aufschlagen mit Limettensaft und Limettenschale abschmecken. Schwarztee kochen, Teebeutel rausnehmen und etwas reduzieren lassen. Etwas süßen und auf 500 ml Tee 4 g Agar-Agar zum Gelieren nehmen. Agar-Agar mit kalter Flüssigkeit anrühren und im Tee aufkochen, gelieren lassen, mixen und die Schwarzteecreme mit Hilfe eines Spritzbeutels auftragen.
2. Süßkartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In etwas Zucker karamellisieren, mit Honig glasieren und kernig garen. Bei Bedarf mit ein wenig Wasser beträufeln.