

thermomix  
VORWERK

15



Für weitere  
Rezeptideen  
**melde dich  
bei mir.**



Schwierigkeitsgrad  
einfach



Arbeitszeit  
15 Min.



Gesamtzeit  
55 Min.



Portionen  
6 Gläser

## Zutaten

<b>20 g</b>	Butterschmalz	<b>10 g</b>	Zitronensaft
<b>400 g</b>	Äpfel (mit festem Fleisch, z. B. Granny Smith, Fuji, Pink Lady), in Stücken (3,5 cm)	<b>1 TL</b>	Zimt
<b>30 g</b>	Zucker	<b>1 geh. TL</b>	Vanillezucker, selbst gemacht
<b>50 g</b>	Rosinen	<b>90 g</b>	Karamellsauce
<b>50 g</b>	Mandeln, blanchiert	<b>120 g</b>	geschlagene Sahne oder Sprühsahne
<b>600 g</b>	Mandeldrink	<b>6</b>	Spekulatius oder 6 Karamellkekse

### Bratapfel-Karamell-Smoothie



- 1.** Butterschmalz, Äpfel und Zucker in den Mixtopf geben und **Anbraten** ))) Mixtopfdeckel abnehmen und Äpfel abkühlen lassen (dauert ca. 30 Minuten).
- 2.** Rosinen, Mandeln, Mandeldrink, Zitronensaft, Zimt und Vanillezucker zugeben und **1 Min./Stufe 10** pürieren.
- 3.** An den Innenwänden der Gläser jeweils 2 TL Karamellsauce herunterlaufen lassen. Den Smoothie in die Gläser füllen, mit Sahne garnieren, übrige Karamellsauce daraufträufeln, Kekse zerbröseln, darüberstreuen und Bratapfel-Karamell-Smoothie servieren.

*Hier geht's zum Rezept  
auf Cookidoo®*

