

**„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2**



Fotocredit: Simeon Baker

### **Vorarlberger Riebel Apfel mit Kardamom**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Rieblammerie

- 400 g Milch
- 60 g Riebel (auch Weizengrieß möglich) - im Fachhandel erhältlich
- 1 Prise Vanillezucker
- 75 g Kristallzucker
- 4 Stück Kardamom (ganz oder gemahlen)
- 3 Stück Äpfel gerieben
- 6 Blätter Gelatine, Haushaltsgröße
- Salz
- Vanille
- 370 g Rahm geschlagen

Quelle: ORF extra

Für das Apfel-Kardamom-Sorbet

- 120 ml Apfelsaft
- 80 g Kristallzucker
- 4 Stück Kardamom, gemahlen
- 80 g Limettensaft
- 2 Stück Äpfel (Granny Smith geschält und gerieben)

Für das Apfelgel

- 300 g Apfelsaft (Granny Smith)
- 4 Stück Kardamom (ganz oder gemahlen)
- ½ Stück Zitrone (Saft)
- 1 EL Kristallzucker
- 3 g Agar-Agar

## Zubereitung

*Rieblammerie:*

Milch, Riebel, Kristallzucker, Vanillezucker, Kardamom (ganz oder gemahlen) und geriebene Äpfel 3-5 min. leicht köcheln lassen, bis der Riebel weich ist, zum Schluss die Gelatine darin auflösen. Die Masse in einer Schüssel über Eiswasser kaltrühren und mit Salz und Vanille gut abschmecken, geschlagenen Rahm unterheben und in Formen abfüllen.

*Apfel-Kardamom-Sorbet:*

Apfelsaft, Zucker und Kardamom einmal zusammen aufkochen, dann Limettensaft und geriebene Äpfel dazu geben. Das Ganze anschließend in einem flachen Behältnis (24 Stunden) einfrieren.

*Apfelgel:*

Alle Zutaten zusammen aufkochen und anschließend in ein Gefäß gießen und auskühlen lassen. Kardamomkapseln entfernen und die kalte Masse in ein Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.