

Apfel von der Stange

Zutaten

Für 4 Personen

Dip:

250 g Jogurt nature

½ Limette, abgeriebene Schale
und Saft

½-1 TL Zimtpulver

1 dl Rahm, steif geschlagen

4 Äpfel, z.B. Braeburn

2 EL Apfelsaft

1 Zitrone, Saft

1 dickes, langes Rüebl



Zubereitung

1. Dip: Jogurt, Limettenschale, -saft und Zimt verrühren. Rahm darunterziehen. In Schälchen anrichten.
2. Von den Äpfeln das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher ausstechen. Äpfel in Ringe schneiden. Apfel- und Zitronensaft mischen, Äpfel sofort darin wenden. Rüeblirüsten, längs vierteln. Die Rüeblistängel müssen so dick sein, dass die Äpfel daran gesteckt werden können. Je die Ringe eines ganzen Apfels an einen Rüeblistängel stecken.
3. Apfel-Stangen und Dip zusammen servieren. Erst werden die Apfel-Ringe, dann das Rüebl im Dip getunkt und von Hand gegessen.