

Rezept der Saison

- Herbst 2018 -

Coppa Melannella

Zutaten pro Person:

2 Kugeln Giolito Sorbetto alla Mela Verde

1 Kugel Giolito Gelato alla Cannella

½ Apfel

1 TL brauner Zucker

1 Msp Speisestärke

2 Msp Vanillezucker

2 Msp Zimt

Rahm

Zubereitung:

Waschen und schälen Sie den Apfel, danach schneiden Sie ihn in kleine Stücke. Geben Sie die Apfelstücke in eine kleine Pfanne mit heissem Wasser und lassen Sie die Stückchen köcheln bis sie weich sind. Danach das Wasser abgiessen und den braunen Zucker, Maisstärke, Vanillezucker und Zimt zugeben und gut mit den Apfelstückchen vermischen. Bereiten Sie ein Coupenglas mit 2 Kugeln Giolito Sorbetto alla Mela Verde und 1 Kugel Giolito Gelato alla Cannella vor. Garnieren Sie den Coupe mit den Zimt-Apfelstückchen und auf Wunsch mit Rahm.

Kalkulation für 1 Dessert

½ Apfel	CHF 0.30
1 TL Zucker	CHF 0.10
1 Msp Speisestärke	CHF 0.10
2 Msp Vanillezucker	CHF 0.20
2 Msp Zimt	CHF 0.10
Schlagrahm	CHF 0.20
1 Kugel Cannella	CHF 0.75
2 Kugeln Mela Verde	CHF 2.00
Total Kosten	CHF 3.75

Unser Vorschlag Dessertpreis CHF 9.50

Einkaufszettel (4 Pers.)

2 Äpfel

wenig brauner Zucker

wenig Speisestärke

1 Päckli Vanillezucker

Zimt

Rahm

1 Dose Giolito Mela Verde

1 Dose Giolito Cannella



Wir wünschen Ihnen viel Genuss bei diesem köstlichen Herbstdessert!