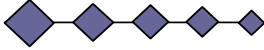


Dr. med. Franz-Rudolf Fendler



INTERNIST, DIABETOLOGE DDG/KVN, ERNÄHRUNGSMEDIZIN,
RETTUNGSMEDIZIN, GESUNDHEITSFÖRDERUNG-
PRÄVENTION, HYPERTENSIOLÖGE DHL
LIPIDOLOGE DGFF

**Elvira Schrage, angestellte Fachärztin für Allgemeinmedizin
Diabetes-Schwerpunktpraxis (KVN)
anerkannte Fußambulanz AG Fuß DDG**

Zertifiziert nach EN DIN-ISO 9001:2000 (TÜV-Nord)-Risiko- u. Fehlermanagement
info@idz-Hannover.de

Franz-Rudolf Fendler, Elvira Schrage, Ernst-August-Platz 3a ,30159 Hannover Tel.: 0511/ 34 39 39,
Fax: 0511/ 34 39 44

Apfelschnee

Zutaten für 4 Personen:

500g Äpfel
30g Zucker
1 Zimtstange
1 EL Zitronensaft
200 ml Sahne
4 TL gehobelte Mandeln
Zimt, Minze

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in grobe Würfel schneiden,

in 125ml Wasser mit Zucker, Zimtstange und Zitronensaft dünsten,

Zimtstange entfernen, Äpfel pürieren

Sahne schlagen und vorsichtig unter das Apfelmus heben

Auf 4 Dessertschalen verteilen, mit Mandeln, Zimt und Minze dekorieren