

Apfelspalten karamellisiert



Zutaten für 2 Personen:

- 1 Apfel
- 2 EL Puderzucker
- 1 kleine Ecke Butter
- 50-100 ml Calvados oder Apfelwein bzw. Apfelsaft für alkoholfreie Variante
- 2 Kugeln Vanilleeis (optional)

Besondere Hilfsmittel:

Apfelentkerner

1. Apfel waschen, trocknen, entkernen und achteln.
2. Puderzucker in Edelstahltopf schmelzen, ein wenig Butter dazu geben. Apfelspalten darin schwenken, mit Calvados oder Apfelsaft/Apfelwein ablöschen.
3. Apfelspalten 30 Minuten bei kleinster Hitze und geschlossenem Deckel dünsten. Eventuell Calvados/Apfelwein/ Apfelsaft bzw. Wasser nachgießen.
4. Anrichten mit Puderzucker.

Hinweise:

Optional noch eine Kugel Vanilleeis in der Mitte anrichten, wie im Original im Restaurant de la Citadelle, Saint Tropez.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 35 min, Nachspeisen, Obst, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2019