Eis mit karamellisierten Apfelspalten
Pommes tiède à la cannelle



Zutaten für 2 Personen:

1 Apfel

2 EL Puderzucker

1 kleine Ecke Butter

50-100 ml Calvados oder Apfelwein bzw. Apfelsaft für alkoholfreie Variante

Zimt (optional)

2-4 Kugeln Vanilleeis

Besondere Hilfsmittel:

Apfelentkerner

1. Apfel waschen, trocknen, entkernen und achteln.

2. Puderzucker in einem 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. Wenn man es wie im Original haben will: Apfelspalten zwischendurch mit Zimt würzen.

4. Anrichten mit Puderzucker. Danach 1-2 Kugeln Vanilleeis in die Mitte geben.

Hinweise:

Rezeptanregung, Bild und französischer Titel stammen aus dem ehemaligen Restaurant de la Citadelle, Saint-Tropez, 2003.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023

© 2023 Walter Reithmayer, München