



BeO-Kochtipp

Karamelläpfel

Zutaten

- 4 El Zucker
- 2 dl Wasser
- 2 Äpfel
- Butterflocken
- Zimtglace
- 1 El Calvados

Zubereitung

Zucker karamellisieren, bis er schäumt, mit heissem Wasser ablöschen und kurz aufkochen.

Äpfel schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen, auf der gewölbten Seite mehrmals längs einschneiden.

Mit der Schnittfläche nach unten in eine gebutterte Gratinform setzen, die Sauce dazu giessen und einige Butterflocken darauf verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad knapp weich dämpfen, regelmässig mit der Sauce übergiessen.

Äpfel aus der Sauce nehmen und gut warm halten, die Sauce einkochen lassen.

Zimtglace in Dessertschalen verteilen, die Äpfel zugeben, mit Calvados beträufeln und den heissen Sirup darübergiessen.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Kochen

