



BeO-Kochtipp

Vrenelis Öpfeltroum

Zutaten

- 800 g Äpfel (z.B. Boskoop)
- 4 dl / 2 EI Weisswein / Calvados
- 1 Kl / 2 Zimt / Zimstangen
- 2^{1/2} dl Rahm
- 2 EI Schokoladenstreusel (dunkel)

Zubereitung

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und an der Röstiraffel reiben.

Wein, Zimt und Zucker nach Belieben begeben, aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen, eventuell nochmals mit Zimt und Zucker abschmecken und weitere 10 bis 15 Minuten köcheln lassen.

Die Äpfel auskühlen lassen, auf einer breiten Platte anrichten glatt streichen, Rahm steif schlagen und darauf verteilen, mit Schokoladenstreusel bestreuen.

Tipp:

Den Äpfeln bei Kochen kein Wasser begeben, ansonsten verkochen sie zu Mus.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Kochen

