



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 4 Stk. Äpfel
- 4 EL Zucker
- 4 cl Apfelbrand
- 10 cl Apfelsaft
- 4 Stk. Eiskugeln Vanille
- 2 EL gehackte Walnüsse
- Zitronensaft

Mein persönlicher Tipp

Schmeckt auch toll mit anderen Früchten je nach Saison. Z.B. Birnen, Marillen, Pfirsiche, Pflaumen etc. Je nach Frucht mit dem entsprechenden Brand bzw. Saft abstimmen.:

Martina Sallaberger

Seminarbäuerin im Bezirk Grieskirchen

Quellen:

- Romana Schneider & Martina Haslehner: *Kursunterlage Genial, vital - schnelle Wohlfühlküche aus der Pfanne/dem Wok*

Flambierte Apfelscheiben mit Karamellsauce

Zubereitung

- Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen und in fingerdicke Scheiben schneiden.
- Mit etwas Zitronensaft beträufeln.
- Butter in einer flachen Pfanne erhitzen und die vorbereiteten Apfelscheiben darin beidseitig goldgelb anbraten.
- Nun mit Zucker bestreuen und diesen karamellisieren (bis er braun und geschmolzen ist) lassen.
- Nun den Apfelbrand begeben und mit einem langen Zündholz anzünden (flambieren). Danach Apfelsaft begeben und nochmals kurz einkochen lassen – es soll eine sämige Sauce entstehen.
- Auf vorgewärmten Tellern mit einer Kugel Eis anrichten und mit gehackten Nüssen garnieren.

