

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

Flambierte Apfelscheiben mit Karamellsauce



Foto: LK OÖ/Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



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

