



VOM 1. SCHNEE GEKÜSSTER HERBSTAPFEL AUF VANILLEEIS

Dessert für die winterlichen Tage

Apfelschnitze

3	Bio Äpfel (gerne Boskop)
1-2 El	Imker Honig
1	Vanille Stange
	Vanilleeis
	Puderzucker

Gewürze: Sternanis, Kardamon,
Zimtstange, Zimt gemahlen,
Nelken & Salz

1. Vanille Stange der Länge nach aufschneiden, auf die andere Seite drehen (so dass die Vanille sich gut darunter mischen kann) und in einen Topf mit etwas Wasser geben.

2. Ein Sternanis, eine Zimtstange, eine Nelke, ein Kardamonsamen etwas aufknacken hinzufügen und alles für ca 10 - 15 min aufkochen - währenddessen Bio-Äpfel inkl. Schale in Stücke oder Schnitze schneiden, dazu geben und für ca weitere 5 min mitköcheln - die Apfelschnitze sollten noch etwas Biss haben und nicht komplett zerfallen.

3. Nach belieben gemahlenem Zimt, Salz und Honig abschmecken. und etwas auskühlen lassen.

4. Vanilleeis in eine Schale geben, die Apfelschnitze in lauwarmem Zustand darauf anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Die Apfelschnitze eignen sich auch hervorragend zum einwecken - dazu diese heiss in zuvor im Backofen oder heissen Wasser erhitzten Weckgläser abfüllen.

Rezept von Valeria Klapproth als pdf herunter laden:

