Bratapfel-Türmchen mit Zimt und Anis

Dessert » Bratäpfel

Zutaten (4 Personen)

» 80g Rosinen
» 80ml Amaretto
» 4 Apfel/Äpfel
» 4 EL Butter/Margarine
» 6 EL Zucker
» 1 TL Zimt
» 4 Lorbeerblatt/ -blätter
» Sternanis
» Zimt-Stange(n)
» Puderzucker
» 4 Kugeln Vanille-Eis

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Die Rosinen in ein Schälchen geben, mit dem Amaretto beträufeln und ca. 30min einweichen. Die Äpfel schälen und mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse ausstechen. Die Früchte quer in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die Butter in einem kleinen Töpfchen schmelzen lassen. Zucker und Zimt in einen tiefen Teller geben und mischen.

2. Den Ofen auf 160°C vorheizen. Die Apfelscheiben zuerst in der Butter und dann in der Zimt-Zucker-Mischung wenden. Eine Auflaufform mit etwas Butter einstreichen. Die Apfelscheiben mit der Hälfte der eingeweichten Rosinen in der Auflaufform vorsichtig aufeinander schichten und auf diese Weise wieder vier Äpfel formen.

3. Die restliche Butter und die übrigen Amaretto-Rosinen über den Apfel-Türmchen verteilen. Im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 30min braten. Die Bratapfel-Türmchen zum Servieren vorsichtig auf Dessertteller setzen und mit Lorbeerblättern, Sternanis sowie Zimtstangen verzieren. Mit Puderzucker bestäuben und jeweils eine Kugel Vanilleeis daneben anrichten.

Nährwerte: 440kcal/E3g/F17g/KH58g pro Portion

angelegt am: 01.02.2004 Rezept-Nr: 909

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke