Apfelspalten karamellisiert

Werden die Apfelspalten karamellisiert, schmecken sie sehr intensiv. Dank der feinen Röstaromen ist dieses Rezept ein besonderer Genuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

4 Stk.	Äpfel
3 EL	Kristallzucker
140 ml	Apfelsaft

Zubereitung

1. Die **Apfelspalten karamellisiert** sind ein leckeres Dessert. Zu Anfang Äpfel schälen, vierteln, um das Kerngehäuse gründlich zu entfernen. Aus den Apfelvierteln jeweils Apfelspalten in 2 Zentimeter Dicke herauslösen.

2. Eine Pfanne erhitzen und den Kristallzucker unter ständigem Rühren schmelzen. Apfelspalten in die Pfanne geben, um diese zu karamellisieren.

3. Mit Apfelsaft ablöschen. Für einige Minuten einkochen und stetig umrühren. Im Anschluss vom Herd nehmen. Achtung: Der flüssige Zucker ist äußerst heiß. Direkter Hautkontakt ist zu vermeiden. Die flüssige Masse darf nicht zu dunkel werden, da sonst ein bitterer Geschmack entsteht.

4. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

Tipp

Karamellisierte Apfelspalten schmecken zu einer Tasse Kaffee.