



Red Lobster Kochclub
www.redlobster.ch

Rezept vom 26. Juni 2013 (Hüri + Seitz)

APFEL MIT WALLNUSS KARAMEL



Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Boskoop Äpfel, geschält und in Schnitzen
- Etwas Butter
- Etwas Zucker

Für das Karamell

- 120g Walnüsse
- 200 g Zucker
- ca. 150 ml Wasser
- 2-3 EL Rosinen

Zubereitung

1. In einer weiten Pfanne den Butter vorsichtig schmelzen, Apfelschnitzen unter gelegentlichem Wenden darin bei leichter Hitze dünsten.
2. Zucker darüber geben und auf 4 Teller anrichten.
3. Für das Karamell Walnüsse in einer Pfanne trocken rösten.
4. Zucker darüber streuen und goldbraun karamelisieren.
5. Vorsichtig Wasser angießen (Achtung Dampf!!) und alles verrühren.
6. Rosinen untermischen und Flüssigkeit leicht einkochen lassen.
7. Die Karamellnüsse über die Apfelschnitzchen geben und servieren.

TIPP: Besonders gut schmeckt es, wenn man die Rosinen im Kirsch einlegt.