

Karamellisierte Apfelspalten

Zutaten

50 g Blütenhonig
60 g Vollrohrzucker
300 g Apfel, z. B. Topaz, in Spalten, entkernt
100 g Apfelsaft, naturtrüb
20 g Butter
1 Stck Zimtstange(n)
2 Stck Nelke(n)
1 Stck Sternanis



Methode

1) Die Äpfel in Spalten schneiden. Honig in der Pfanne aufschäumen lassen. Dann den Zucker einstreuen und karamellisieren lassen. Die Butter und dann die Apfelspalten zugeben, mit Apfelsaft aufgießen und die Gewürze einstreuen. 2 Minuten köcheln lassen.

Tipp: Je nach Saison kann verschiedenes Obst verwendet werden. Äpfel sollten säuerlich und etwas kochstabil sein (z. B. Elstar, Topaz)

Mit der Zitronenmelisse garnieren.

Quelle: Armin A. Auer (4 Portionen)
