

Äpfel Bonne femme

Für zwei Personen

2 große Äpfel	20 g Butter	2 EL Hagelzucker
1 Prise Zimt	150 ml Sahne	50 ml Rum
1 Vanillezucker-Päckchen		

Den Backofen auf 200 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Die Äpfel schälen, entkernen und mit einem Messer in der Mitte rundherum leicht einschneiden. Den Zimt und den Zucker mischen. Die Butter in die Äpfel füllen und in eine Auflaufform setzen. Circa sechs Esslöffel Wasser in die Form gießen und die Äpfel mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen. Die Äpfel in den Backofen geben und circa 25 Minuten backen. Die Sahne, den Rum und den Vanillezucker zu einer Crème verrühren. Die Äpfel mit der Rumsahne auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestreut servieren.

Sara Bonetti am 26. Oktober 2012