

Apfel mit Walnuss-Karamel

Für zwei Personen

2 Äpfel, Boskoop	2 EL Rosinen	100 g Walnüsse
80 g Butter	100 ml warmes Wasser	200 g Zucker
3 cl Calvados		

Die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und entkernen. In einer großen Pfanne die Butter zerlassen, die Apfelspalten unter Wenden bei geringer Hitze dünsten und dabei leicht überzuckern. Mit dem Calvados ablöschen und flambieren. Die Äpfel auf einem Teller sternförmig anrichten. Für den Karamell die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, 100 Gramm Zucker darüber streuen und goldbraun karamellisieren. Dann vorsichtig 100 Milliliter warmes Wasser angießen, verrühren und die Rosinen untermischen. Anschließend muss die Flüssigkeit noch etwas einkochen. Die Karamelnüsse über die Apfelspalten geben und servieren.

Maria-Elisabeth Bockting am 18. April 2013