

Rezept

Dänischer Apfelkuchen

Ein Rezept von Dänischer Apfelkuchen, am 23.04.2024

Zutaten

- | | | | |
|--------|---|------|----------------------|
| 2 | süße Äpfel (Golden Delicious) | 1 TL | heller Honig |
| 1 Msp. | gemahlene Bourbon-Vanille (ersatzweise Bourbon-Vanillezucker) | 4 | Zwiebäcke |
| 1/2 TL | Zimt | 1 EL | gemahlene Haselnüsse |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in kleine Stücke schneiden. In einem Topf mit Honig, Vanille und ca. 50 ml Wasser erhitzen. Zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze in 15 Min. weich dünsten. Ist das Kompott zu flüssig, offen noch etwas einkochen lassen. Das Kompott in zwei Gläser füllen und ca. 30 Min. abkühlen lassen.
2. Die Zwiebäcke in Stücke brechen, in einen Gefrierbeutel füllen und verschließen. Mit einem Nudelholz fein zerbröseln. Die Brösel mit Haselnüssen und Zimt mischen. Die Nussbrösel über das Apfelkompott streuen. Vor dem Servieren ca. 30 Min. durchziehen lassen.