

Rezept

Apfel-Wein-Sauce

Ein Rezept von Apfel-Wein-Sauce, am 04.06.2023

Zutaten

2 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)	150 ml lieblicher Weißwein
100 ml Apfelsaft	40-80 g Zucker
Zimtpulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel würfeln. Mit dem Wein, dem Apfelsaft und 40 g Zucker einmal aufkochen und ca. 10 Min. leise kochen lassen.
-
2. Die Sauce pürieren, evtl. nachsüßen und mit etwas Zimt würzen. Warm oder kalt servieren.