

Rezept

Apfelstückchen mit Zimt aus der Heißluftfritteuse

Ein Rezept von Apfelstückchen mit Zimt aus der Heißluftfritteuse, am 28.06.2026

Zutaten

- | | |
|----------------------------|------------------------------------------|
| 4 süßsaure Äpfel | 1 Dosierlöffel Sonnenblumenöl (ca. 4 TL) |
| 40 g getrocknete Aprikosen | 1 TL Zucker |
| 1/2 TL Zimtpulver | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen und vierteln. Die Kerngehäuse entfernen und die Viertel erneut ein- bis zweimal spalten (je nach Größe der Äpfel).

2. Äpfel in eine Schüssel geben und gut mit dem Öl vermischen, dann in den Garbehälter mit eingesetztem Rührarm füllen. Deckel schließen und den Timer auf 10 Min. einstellen. Das Gerät starten.

3. In der Zwischenzeit die getrockneten Aprikosen in kleine Stückchen schneiden. Nach 8 Min. Garzeit zu den Äpfeln geben und alles so lang weitergaren, bis die Äpfel gerade noch einen leichten Biss haben und nicht komplett weich gekocht sind.

4. Die fertigen Äpfel auf Desserttellern anrichten. Zucker und Zimt mischen und die Äpfel damit bestäuben. Dazu passt Vanilleeis.