

Rezept

Karamellierte Apfelspalten

Ein Rezept von Karamellierte Apfelspalten, am 04.10.2023

Zutaten

30 g Mandelstifte	4 säuerliche Äpfel
40 g Butter	3 EL flüssiger Honig
1 Msp. Zimtpulver	1 Msp. gemahlene Gewürznelke
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	2 Stiele Minze
150 g Joghurt	1 TL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, beiseite stellen. Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse ausschneiden, die Viertel in Spalten schneiden.
2. Die Butter in der Pfanne schmelzen, bis sie leicht schäumt, 2 EL Honig dazugeben, unter Rühren leicht karamellisieren lassen. Die Apfelspalten darin in 6-8 Min. weich braten, öfter wenden. Mit Zimt und Nelkenpulver bestäuben, leicht pfeffern.
3. Die Minze abbrausen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken, einige ganz lassen. Den Joghurt mit Zitronensaft und 1 EL Honig verrühren, die Minze untermischen.
4. Die heißen Äpfel mit Joghurt und Minze anrichten, mit Mandelstiften bestreuen und sofort servieren.