

Rezept

Marinierte Äpfel mit Apfelsauce

Ein Rezept von Marinierte Äpfel mit Apfelsauce, am 28.03.2025

Zutaten

1 Stück frischer Ingwer (ca. 2 cm)	1/2 Bio-Zitrone
200 ml Apfelsaft	2 EL Zimtsirup
1 großer Apfel	20 g ungeschwefelte Rosinen
1 EL Kartoffelstärke	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Den Ingwer schälen und sehr fein schneiden. Die Zitronenhälfte heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale sehr fein abreiben, den Saft auspressen. Beides mit Apfelsaft und Zimtsirup aufkochen und offen bei schwacher Hitze 5 Min. sanft kochen lassen.
2. Den Apfel waschen, mit Schale halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Hälften in Spalten schneiden. Die Spalten und die Rosinen in den heißen Saft geben. Aufkochen und vom Herd nehmen. Die Spalten mindestens 30 Min. im Saft ziehen lassen. Dabei gelegentlich wenden.
3. Die Apfelspalten und Rosinen in zwei Dessertschälchen verteilen. Die Marinade aufkochen. Die Stärke mit 4 EL kaltem Wasser verquirlen und in den kochenden Sud rühren. Die Sauce über die Apfelspalten träufeln.