

- [1.: Impressum.](#) |
- [2.: Datenschutzerklärung.](#) |
- [3.: Kontakt.](#)

www.Heimat-schmeckt.de / [Rezepte](#) / [Nachtisch](#)

Karamell-Äpfel mit Walnusskrokant

Hof-Meerheck aus Neuwied / Heimbach-Weis empfiehlt...

Zutaten und Zubereitung

Karamell-Äpfel: 1/2 Apfel (pro Person) 100 g Butter 100 g Zucker etwas Zitronensaft

Walnusskrokant: 50 g Butter 50 g Zucker 3 EL grob gehackte Walnüsse Schlagsahne, steif geschlagen

Die Äpfel waschen, schälen und in Spalten schneiden. Butter mit Zucker in einem Edelstahltopf solange erhitzen, bis der Zucker schmilzt und leicht bräunt (Vorsicht: sehr heiß!). Die Apfelschnitze und den Zitronensaft zufügen und ca. 5 Minuten garen lassen. Dabei wird der Karamell sich zunächst sehr verfestigen, aber im Laufe der Garzeit wieder verflüssigen. Gelegentlich umrühren. Butter, Zucker und Walnüsse in einer Edelstahlpfanne erhitzen, bis der Zucker sich verflüssigt und bräunt. Die Masse vorsichtig auf Alufolie verteilen und verfestigen lassen. Die Äpfel mit Schlagsahnetuff und Krokant nett anrichten.
