



Sinnlicher als ein Kuss

Apfelschnitzchen in Calvados-Sirup Dessert



Zutaten

bis 30 Min.

Für 4 Personen

Calvados-Sirup:

1 dl Wasser

75 g Zucker

1 Vanillestängel, aufgeschlitzt

2-3 EL Calvados oder Thurgados

Apfelschnitzchen:

4 Äpfel, z. B. Goldkiss

2 TL Zitronensaft

1 EL Wasser

4 Kugeln Vanilleglace



Quelle: www.swissmilk.ch

Zubereitung

1. Für den Sirup Wasser, Zucker und Vanillestängel aufkochen, etwas einkochen. Vanillestängel entfernen.
2. Äpfel in Spalten schneiden. Zitronensaft und Wasser in einer Schüssel verrühren. Apfelschnitzchen darin sorgfältig mischen, dann auf Teller legen.
3. Calvados-Sirup darüber träufeln. Vanilleglace dazugeben, servieren.

Statt Vanilleglace, Vanillecreme oder Schlagrahm dazu servieren.

www.goldkiss-apple.ch