

POCHIERTE ENVY™ ÄPFEL MIT SALZKARAMELL

FÜR 2 PORTIONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MIN.

ZUTATEN

2 ENVY™ Äpfel, geschält, entkernt und halbiert
3 Tassen Apfelsaft
1 EL Vanilleextrakt
2 Streifen Zitronenschale

Für das Karamell:

1 Tasse Zucker
6 EL Butter, in Würfel geschnitten
½ Tasse Schlagsahne
1 TL grobkörniges Salz
½ TL Vanilleextrakt

Benötigte Utensilien:

Kleiner Topf mit hohem Rand
Schneebeesen



ZUBEREITUNG

Zucker in den Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Dabei ständig rühren, damit der Zucker nicht anbrennt.

Sobald der Zucker vollständig geschmolzen ist (keine Klümpchen), mit dem Schneebeesen jeweils ein paar Würfel Butter einrühren, bis sich die gesamte Butter aufgelöst hat (Vorsicht, das Karamell kocht auf und kann spritzen). Schlagsahne langsam dazu giessen und gut verrühren (Vorsicht, das Karamell kocht auf und kann spritzen).

Die Mischung 1 Minute kochen lassen, dann Hitze abstellen und Salz und Vanille unterrühren. In einen hitzebeständigen Behälter geben und leicht abkühlen lassen.

Apfelsaft mit Zitronenschale und Vanilleextrakt aufkochen. Äpfel hineingeben, Hitze zurückdrehen und leicht köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind. Äpfel aus der Flüssigkeit nehmen und mit warmem Karamell beträufeln.