# Zimtäpfel nach Illy

| | |
|---|---|
| **Kategorien:** | Aufläufe, Buffets, Desserts, Kinder-Rezepte, Obstküche, Single, Snacks, Süße Hauptgerichte, Vegetarisch |
| **Land / Stil:** | k.A. / k.A. |
| **Bewertung:** | (noch nicht bewertet) |



## Zutaten

Für die Zimtäpfel:

6 mittelgroße Äpfel (Cox Orange)
1 dl Wein
2 EL Mandelblättchen
6 EL Zucker
2 cl Rum
Zimt
5 dag Butter
Zitronensaft

Für das Weinchaudeau:

2 Dotter
1 bis 2 EL Zucker
1/8 l Weißwein

## Zubereitung

Die Mandelblättchen ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten.
Zucker mit etwas Zimt vermengen.
Die Äpfel schälen.
Das Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen.
Die Äpfel halbieren.
Die Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen.
Die Äpfel in die Butter setzen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Zimtzucker bestreuen.
Rundherum andünsten.
Mit Wein und Rum untergießen.
So lange dünsten, bis die Äpfel weich sind, aber noch nicht zerfallen.

Aus dem Sud heben.
Die Flüssigkeit sirupartig einkochen.
Die noch heißen Apfelhälften auf vier Dessertteller verteilen.
Den Weinsirup darüber- träufeln.
Die Mandelblättchen darüberstreuen.
Mit Weinchaudeau umgießen.
Für die Weinschaumcreme Dotter mit Zucker und Weißwein über Dunst cremig aufschlagen.
Die nötige Festigkeit bekommt die Creme nur bei genügend Hitze.
Diese sollte über 80 Grad, aber nicht mehr als 90 Grad erreichen.