Zimtäpfel

Kategorien:	Buffets, Desserts, Obstküche, Single, Snacks, Süße Hauptgerichte, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

1 kg säuerliche Äpfel
1/8 l Weißwein
Saft einer halben Zitrone
2 Packungen Vanillezucker
1 Zimtstange
Zimtpulver
Zucker
5 dag Butter
15 dag Biskuitbrösel

Zubereitung

Die Äpfel schälen, vierteln bzw., wenn sie sehr groß sind, achteln und dabei das Kerngehäuse entfernen.
Die Apfelspalten mit Wein (wenn Kinder mitessen, dann Apfelsaft zum Dünsten verwenden), Zitronensaft, 1 Packung Vanillezucker, 10 dag Zucker und einer Zimtstange nicht zu weich kochen.
Die Zimtstange entfernen.
2 bis 3 EL Butter in einer Pfanne erhitzen.
Die Brösel dazugeben.
Goldgelb rösten.
4 EL Zucker und 1 EL Zimt darüberstreuen.
Gut verrühren.
Das Obers mit dem restlichen Vanillezucker steif schlagen.
Die Apfelspalten in Schüsserln anrichten.
Die Zimtbrösel darüberstreuen.
1 EL Obers auf jede Portion setzen.

Tip: Wenn man keine Biskuitbrösel zu Hause hat, kann man auch Zwieback in ein Sackerl geben und mit dem Nudelwalker fein zerbröseln.
Dann muß man allerdings etwas mehr Zucker, oder Streusüße nehmen.
Sehr gut harmonieren auch zerbröselte Mandelmakronen mit dem Zimtapfelgeschmack.