

## CARAMELISIERTE APFELSCHNITZE

### ZUTATEN

*Für 4 Personen*

700 g Äpfel, nicht verkochende Sorte  
(z.B. Golden, Jonagold, Maigold)

4 EL Zucker

1,5 dl Wasser

30 g Butter

200 g Sauerrahm (Crème fraîche)



### ZUBEREITUNG

**1** Die Äpfel schälen, halbieren, mit dem Pariserlöffel das Kerngehäuse entfernen und die Apfelhälften vierteln oder halbieren.

**2** Zucker und Wasser zusammen zu einem Caramelsirup einkochen. Die Pfanne von der Herdplatte ziehen.

**3** Apfelstücke in den Caramelsirup geben. Butter in Stückli darauf verteilen. Zugedeckt langsam weichgaren.

**4** Die warmen Apfelschnitze mit dem Caramelsirup auf Desserttellern anrichten. Mit Sauerrahm servieren.