

Dänische Apfelspeise

Zutaten:

- 1 kg säuerliche Äpfel
- 1/8 l Weißwein
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Gläschen Rum
- 125 g Zwieback
- 50 g Mandeln oder Nüsse
- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- Geschlagene Sahne
- Preiselbeeren

Zubereitung:

Äpfel schälen, in Spalten schneiden und das Kernhaus entfernen. Wein und Zucker zum Kochen bringen, darin knapp gar kochen, und erkalten lassen. Zwieback mit Nudelholz zerbröseln, Mandeln grob hacken. Beides in zerlassener Butter leicht anrösten, Vanillezucker zugeben und die Masse erkalten lassen. Zum Anrichten die Äpfel und den Zwieback, abwechselnd in eine Glasschüssel schichten, als Abschluss die Zwieback Masse. Zum Abschluss mit geschlagener Sahne und Preiselbeeren garnieren.

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Anette Geißer