



Wo wir sind, ist oben.

QUALITÄTSPARTNER

Schmankerl TIPP: „Honig Kürbiskern Topfen Schmarrn mit karamellisierten Äpfel“

Teil 2: karamellierte Äpfel (oder Marillen)

Zutaten:

20 g Zucker, 1/16 l Weißwein, 100 g Äpfel, 1/16 l Bio naturtrüber Apfelsaft, 2 cl Apfelbrand, Vanillezucker, Prise Zimt, 5 g Stärke, 10 g Butter

Zubereitung:

Äpfel schälen und in die gewünschte Form schneiden.

Zucker karamellisieren mit Apfelbrand, Weißwein und Apfelsaft ablöschen. Die Äpfel dazu geben und kurz mitkochen lassen (nicht zu lange), mit Stärke kurz abziehen und abschmecken. Vor dem Anrichten mit etwas kalter Butter montieren.

Rezept: Landesberufsschule Geras – Claus Tampier



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

