Karamellisierte Äpfel mit Rosinen

Süß. Fruchtig. Und mit einer herrlichen Karamell-Note! Karamellisierte Äpfel mit Rosinen und Mandeln sind das perfekte Topping für Eis, Pfannkuchen und Palatschinken. Denn sie verleihen deinem Dessert einen fruchtigen Kick und mehr Tiefe! Mein Geheimtipp: Ein Schuss Rum oder aber ein paar Tropfen Rumaroma! So rundest du das Gericht perfekt ab. Und deine Gäste werden sich zügeln müssen, nicht den Teller abzuschlecken.



Karamellisierte Äpfel mit Rosinen | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten: 25 Gramm (vegane) Butter | 4 Äpfel | 50 Gramm Mandelblättchen | 3 Esslöffel braunen Zucker | 20 Milliliter Rum (alternativ vier Tropfen Rum-Aroma) | 75 Gramm Rosinen | Optional: 0,5 Teelöffel Zimt



Karamellisierte Äpfel mit Rosinen | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (25 Minuten): 1. Äpfel waschen, entkernen und in Würfel schneiden. 2. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett golden rösten, dann bei Seite legen. 3. Zucker mit 25 Gramm Butter in der Pfanne schmelzen, dann die Äpfel und Rosinen darauf geben und unter gelegentlichem Schwenken braten, bis sowohl die Äpfel als auch die Rosinen leicht weich sind. 4. Rum bzw. Rumaroma und Zimt hinzugeben, kurz durchschwenken. 5. Bis zum Servieren warm stellen oder direkt mit den Mandelblättchen mischen und servieren.

Dazu passen hervorragend: Eis, Palatschinken und fluffige Pfannkuchen! Jetzt noch mehr süße Rezepte mit Obst und mehr Rezepte mit Äpfeln wie zum Beispiel Bratapfel mit Marzipan entdecken!

Nährwerte/Portion: 795 Kalorien | 22,2 Gramm Fett | 138,2 Gramm Kohlenhydrate | 3,7 Gramm Eiweiß