

# Karamalisierte Apfelspalten

[http://www.wolfgangs-kochbuch.de/diverseordner/karamalisierte\\_apfelspalten.htm](http://www.wolfgangs-kochbuch.de/diverseordner/karamalisierte_apfelspalten.htm)

## Zutaten:

- 800 g säuerliche Äpfel
- 30 g Butter
- 120 g Zucker
- 1 Messerspitze gemahlener Zimt
- 6 cl Calvados oder Apfelsaft
- Saft von ½ Zitrone
- Vanilleeis
- Zubereitung
- Apfel schälen halbieren, entkernen, in längliche Spalten schneiden.
- Butter, Zucker in einer Pfanne karamelisieren lassen. Zimt und Apfelspalten dazugeben. Bei mittlerer Hitze unter Schwenken der Pfanne einige Minuten anbraten.
- Mit Apfelsaft oder Calvados ablöschen. Mit Zitronensaft beträufeln.
- Zugedeckt 8 Minuten weichschmoren.
- Früchte lauwarm mit Vanilleeis servieren.

# Karamel

- 75 g Zucker vorsichtig schmelzen lassen. Er darf nicht anbrennen oder zu stark karamelisieren
- Vom Herd nehmen und 50 mL Sahne dazugießen
- 15 g Butter dazugeben. Zucker wird vorübergehend etwas fester.
- Topf auf den Herd zurückstellen und bei mittlerer Hitze unter regelmässigen Umrühren eine homogene Creme herstellen. Am Schluss einige Male kräftig durchschlagen.
- Etwas Fleur de Sel einstreuen, dann in eine flache Schale giessen (1 cm dick giessen). 2 Stunden antrocknen lassen. Zum Servieren zerteilen.

# Vanillecrème mit dem Kisag

## für 4 Personen

- 300 g Milch
- 30 g Zucker
- 10 g Stärkemehl (z.B. Maizena) oder Crèmepulver
- 2 Eigelb (40g)
- Mark von einer Vanillestange
- 2 Blatt Gelatine
- 150 g Rahm
  
- Früchte
- Tortenboden

## Zubereitung:

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- 200 g Milch mit Zucker und Vanillestange aufkochen.
- Eigelb mit Stärkemehl und restl. Milch anrühren und in die kochende Milch einrühren, kurz kochen lassen.
- Gelatine ausdrücken und in die Crème geben (Achtung: die Crème darf nicht mehr kochen!)
- Sofort in eine Schüssel geben und direkt mit Frischhaltefolie bedecken.
- Kalt werden lassen und anschliessend tüchtig glatt rühren und den flüssigen Rahm begeben.
- Sieben und in den Kisag-Bläser füllen. Eine Kapsel einführen und 8 - 10 mal schlagen.

## Tipp:

Passt gut zu frischen marinierten Beeren, Götterspeise, Beeren- od. Fruchttartelette, Apfelmus.