

Karamellisierte Äpfel mit Haselnuss-Krokant

Köstlich muss nicht kompliziert sein! Das beweisen eindrucksvoll die leckeren, karamellisierten Äpfel mit Haselnuss-Krokant.

🕒 ca. 90 Minuten inkl. Backzeit 📊 mittel



Bild: BVE0 / Jessica Benzcewski

Zubereitung

Für das Krokant die Haselnusskerne bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Nach ein paar Minuten sollten werden die Häute etwas dunkler und die Nüsse fangen an zu duften. Die Häute kann man danach entfernen oder dran lassen.

Dafür den Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur erhitzen. So lange auf der Herdplatte lassen, bis der Zucker komplett geschmolzen ist – das kann bis zu 15 Minuten dauern. Zwischendurch höchstens mal den Topf schwenken, damit geschmolzener und trockener Zucker sich besser vermischen. Das Karamell fertig, wenn es die Farbe von Ahornsirup angenommen hat und sollte dann sofort von der Herdplatte genommen werden. Die Haselnüsse dicht an dicht auf ein Stück Backpapier legen und das heiße Karamell darauf gießen. Komplet auskühlen lassen und danach in Stücke brechen.

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Zitronenschale mit einem Sparschäler in langen Streifen abschälen. Darauf achten, dass möglichst wenig der weißen Haut an der Schale hängenbleibt, die schmeckt nämlich bitter. Dann den Saft der Zitrone auspressen und mit Zuckerrübensirup sowie Zucker verrühren. In eine Auflaufform gießen und die Zitronenschale, die leicht ange-drückten Kardamomkapseln und die Zimtstange dazugeben. Alles miteinander verrühren.

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Äpfel (z. B. Cox Orange oder Topaz)
- 1 Bio-Zitrone
- 2 EL Zuckerrübensirup
- 2 EL Zucker
- 4 Kardamomkapseln
- 1 Zimtstange

Für das Nusskrokant:

- 80g Haselnusskerne
- 100g Zucker

Außerdem:

- Nach Geschmack etwas Ricotta, geschlagene Sahne oder Eis zum Servieren

Karamellierte Äpfel mit Haselnuss-Krokant

Die Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher oder einem kleinen Löffel entfernen. Die Apfelhälften von allen Seiten in der Sauce wenden und dann nebeneinander mit den Schnittfläche nach oben in der Auflaufform verteilen. Für 30 Minuten backen. Die Äpfel umdrehen, sodass die Schnittflächen nach unten zeigen. Die Sauce noch einmal umrühren, damit sie nicht am Rand anbrennt. Für weitere 25 bis 30 Minuten backen, bis die Äpfel weich und die Sauce karamellisiert ist.

Zum Servieren das Haselnusskrokant auf den Äpfeln verteilen und etwas Ricotta, geschlagene Sahne oder Eis dazu reichen.



Zutaten

© BVE0 / Jessica Benzcewski



Haselnuss-Krokant

© BVE0 / Jessica Benzcewski



Äpfel für 30 Minuten backen

© BVE0 / Jessica Benzcewski



Mit etwas Ricotta, geschlagener Sahne oder Eis genießen

© BVE0 / Jessica Benzcewski

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVE0“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse

c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin

Tel.: 030 - 28 49 78 - 0

presse@deutsches-obst-und-gemuese.de

www.deutsches-obst-und-gemuese.de