

Glasierte Äpfel von Mathis Grether

Mengen für 80 Personen

5 STÜCK ÄPFEL!

Die Äpfel schälen, schneiden und entkernen.

Zucker in Butter in einer Pfanne karamellisieren, die Äpfel begeben, wenig Wasser zugießen, Zitronensaft zugeben und die Äpfel nicht zu weich dünsten.

Zum Schluss mit einem Schuss Calvados verfeinern.

Mit Preiselbeerkonfitüre anrichten.

Quelle: <https://www.gutekueche.at/glasierte-aepfel-rezept-11384>

600 g Butter

300 g Zucker

9 dl Zitronensaft

120 g Konfitüre

40 Stück Aprikosen

5 STÜCK ÄPFEL ANSTATT APRIKOSEN!

1 Schuss Schnaps z.B. Calvados

Passt hervorragend zu Wildgerichten.