



# Rahmäpfel

von Elias Ledergerber

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach

1.0 kg Äpfel	am besten Boskop, keine Glockenäpfel. Schälen, halbieren, Kernen entfernen
60 g Butter	In Bratpfanne auf mittlerer Stufe schmelzen, Äpfel auf einer Seite goldbraun braten (15-20 Min.), Äpfel wenden und goldbraun braten bis die Äpfel weich sind.
5 dl Ahornsirup	
2.0 dl Vollrahm	zusammen mit Ahornsirup in Bratpfanne geben, warten bis aufgewärmt und servieren