

Weihnachtsbacken Rezepte

Karamel Äpfel mit Mandel Baiser

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Nachtisch, Backen, Weihnachten

| | | | |
|--------|---|---------|--|
| 2 | Säurliche Äpfel (ca. 400 g) | 2 | Frische Eiweiß (Gr. M) |
| 1 | Essl. Zitronensaft; bis doppelte - Menge | | Einige Tropfen Bittermandel- - Aroma |
| 2 | Essl. + 1 EL Zucker | 2 Essl. | Mandelstifte |
| 100 ml | Cidre (französischer - Apfelwein) | | Fett für die Förmchen Evtl. Minze zum Verzieren |

1. Äpfel waschen. Die Kerngehäuse, z. B. mit einem Apfelausstecher, entfernen. Äpfel in dicke Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

2. 2 EL Zucker in einer Pfanne ohne Fett karamellisieren lassen. Mit Cidre unter kräftigem Rühren ablöschen und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Apfelscheiben darin zugedeckt ca. 2 Minuten dünsten.

3. Eiweiß mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen, dabei 1 EL Zucker und Aroma zugeben. Mandeln unterheben.

4. Apfelscheiben mit Cidre-Karamel in 4 kleine gefettete Förmchen oder eine große Form füllen. Eiweiß darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/Umluft: 200 °C/ Gas: Stufe 4) 4-5 Minuten überbacken. Evtl. mit Minze verzieren.

Zubereitungszeit: 25 Min.