

Wintertraum – warmer Zimtapfel mit Eis



Zutaten:

- 4 EL Zitronensaft
- 2 EL flüssiger Honig
- 2 EL flüssige Apfelsüße
- 1/2 TL Zimtpulver
- große, rote Äpfel
- Vanilleeis

Zubereitung:

- 4 EL Zitronensaft und Wasser, 2 EL Honig und Apfelsüße (oder nur Honig) mit einem 1/2 TL Zimt verrühren
- Äpfel vom Kern befreien, waschen und vierteln.
- in ca. 2 cm Spalten schneiden und in einer Auflaufform mit der Zimtapfel-Mischung vermengen
- jeden Zimtapfel sollte von der Mischung umhüllt sein
- im heißen Ofen bei 180 Grad (unbedingt Umluft!) auf dem Rost auf der mittleren Schiene 15-20 Min. backen (bei Bedarf etwas länger, nicht heißer!)
- Gemeinsam mit Vanilleeis anrichten
- die Mischung aus warm und kalt-schmelzend genießen.

Zum ganzen Artikel geht es hier entlang:

<http://feiersun.de/rezepte/wintertraum-warmer-zimtapfel-mit-eis>