

Zimt-Äpfel mit Vanille-Eis

Für zwei Personen

Für die Äpfel:

1 rotschaliger Apfel	1 Zitrone	2 EL Wasser
2 EL flüssiger Honig	$\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver	

Für das Eis:

600 ml Milch	600 ml Sahne	4 Eier
250 g Zucker	2 Vanilleschoten	

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Apfel den Saft einer Zitrone, Wasser, Honig und Zimt in einem Topf aufkochen. Apfel waschen, vom Kerngehäuse befreien und vierteln. Apfelviertel in einen halben Zentimeter dicke Spalten schneiden und in einer Auflaufform mit der Zitronen-Zimt-Mischung vermengen. Äpfel in der Form im Ofen circa 15 Minuten backen.

Für das Eis Eier und 200 Gramm Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Sahne mit vier Esslöffel Zucker und einem Handrührgerät steif schlagen. Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und unter die Sahne mischen. Beides mit Milch vermischen und in der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Die Zimt-Äpfel mit Vanilleeis auf Tellern anrichten und servieren.

Carsten Blum am 27. Oktober 2016