

Äpfelgratin

mit karamelisierten Walnüssen

Zutaten:

3-4 Äpfel	
190 g Zucker	
400 ml Apfelsaft	100 g Frischkäse
Saft von 1/2 Zitrone	2 Eier
Butter zum einfetten	1 pck. Vanillezucker
100 ml Milch	1-2 El Apfelschnaps
100 g Schlagsahne	50 g Walnüsse



Äpfel schälen, halbieren und entkernen. 100 g Zucker, Apfel- und Zitronensaft zum Kochen bringen. Apfelhälften darin knapp weich kochen. Herausnehmen, mit einem Messer einritzen und in eine gefettete Auflaufform setzen. Milch, Sahne, Frischkäse, Eier, Vanillezucker, 40 g Zucker und Apfelschnaps verrühren, über die Äpfel gießen und im vorgeheizten Backofen bei 175° C 15-20 Minuten backen. Restlichen Zucker goldgelb schmelzen. Grob gehackte Nüsse zufügen und anrösten. Auf gefettete Alufolie geben, verstreichen und auskühlen lassen. Äpfelgratin mit den zerstoßenen Nüssen bestreuen und warm servieren.

Viel Freude beim Kochen,
Ihr Krewelshof-Team



Natur. Genuss. Lebenslust.