



Altenländer Äpfel mit Wildpreißeelbeeren

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Althergebracht, einfach, saftig, immer wieder lecker

Zutaten

- Für die pochierten Äpfel:
- 4 große Äpfel aus dem Alten Land, geschält, entkernt (Granny Smith, Elstar, Cox Orange oder Gloster)
- 4 El kalt gerührte Wildpreißeelbeeren
- 3 El gehackte Walnüsse
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1/4 l Apfelsaft
- Saft 1 Zitrone
- 2 Nelkenköpfe
- Etwas Zimtstange
- 200 g Zucker
- Für die Karamellsoße:
- 150 g Zucker
- 60 Butter
- 300 ml flüssige Sahne
- 2 Cl Apfelbrand

Zubereitungsart

Schritt1

Den Zucker, Weißwein, Apfel - und Zitronensaft, Nelken und die Zimtstange erhitzen, die vorbereiteten Äpfel dazu geben und je nach Größe 6 - 8 min. bei geschlossenem Deckel pochieren.

Schritt2

Nicht zu weich werden lassen, "bissfest" halten und in Eiswasser abschrecken.

Schritt3

Die Karamellsoße:

Schritt4

Die Butter mit dem Zucker bei mäßiger Hitze karamellisieren; nicht zu dunkel, bitter werden lassen. Zeitig mit der Sahne aufgießen und zu einer dickflüssigen Soße reduzieren lassen; zuletzt mit dem Apfelbrand abschmecken.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Vor dem Servieren die Äpfel wieder in den Sud geben, erwärmen. Die Preiselbeeren mit den Haselnüssen mischen; die Äpfel damit füllen; warm mit einem Karamell-Spiegel servieren.

Schritt7

Restliche Haselnüsse drum herum streuen, ev. 1 Kugel Vanilleeis dazu geben und mit einem Minze Sträußchen garnieren

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** althergebracht, immer wieder lecker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/altenlaender-aepfel-mit-wildpreisselbeeren/>