

## Calvadosäpfel mit Eis (Bretagne/Normandie)

### Rezept für 2 Personen



#### Einkaufsliste:

- 2 mürbe Äpfel (Boskop)
- 2 EL Zucker
- 1/8 l Cidre
- Saft einer halben Zitrone
- 2 cl Calvados

#### Zubereitung:

Äpfel schälen, entkernen und achteln, dann in Butter von beiden Seiten braun braten. Zucker und Cidre zugeben und zu Sirup kochen, Zitronensaft zugeben und auch einkochen. Schließlich Calvados zufügen und durchschwenken bis glänzender Sirup die Äpfel gleichmäßig umgibt.

#### Servieren:

Mit Vanille-Eis servieren.