



Calvados-Bratäpfel

8 Portionen

12 Boskoopäpfel
4 EL Zitronensaft
4 EL Zucker
4 EL Rosinen
6 EL Calvados
100 g Butter
1000 ml Walnusseis

Äpfel waschen, achteln und entkernen
Eine ausreichend große Auflaufform mit Butter fetten

Apfelstücke in die Auflaufform legen, mit Zitronensaft beträufeln, mit Zucker bestreuen, die Rosinen und die restliche Butter in Flöckchen darüber verteilen. Bei 200° 10-12 Min. in den Backofen geben. Mit reichlich Calvados beträufeln und heiß zu Walnusseis servieren.