



Burgunder-Äpfel unter geeister Preiselbeer-Kuppel



4 PERSONEN



150 MIN



SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

- 2 säuerliche Äpfel
- Zitronensaft
- Burgunderrotwein
- 400 g **Unsere frische Saure Sahne**
- 2 Gläser Preiselbeeren
- Honig
- **Unsere Butter**
- geröstete Mandeln

ZUBEREITUNG

1

Die Äpfel halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Schnittflächen sofort mit Zitronensaft beträufeln. Die Apfelhälften in einem Topf mit Wein bedecken und ca. 15 Minuten bei niedriger Hitze garen. Über Nacht ziehen lassen.

2

Unsere frische Saure Sahne mit 2 Gläsern Preiselbeeren und etwas Honig vermischen. Die Masse auf vier gefettete Dessert-Förmchen oder Tassen aufteilen und mindestens 2 Stunden im Tiefkühlfach gefrieren lassen. Die Apfelhälften aus dem Wein nehmen. Den Wein mit etwas Honig sämig einkochen und mit 2 – 3 Flöckchen **Unsere Butter** binden. Die gefrorene Preiselbeer-Sahne-Masse vorsichtig aus den Förmchen lösen und auf den Apfelhälften platzieren. Mit etwas Weinsöße und gerösteten Mandeln servieren.

