

Apfel-Schokoladen-Eis

Notizen:

Die Äpfel in kleine Stückchen, ca. 1 x 1 cm, klein schneiden. Damit sie nicht braun werden mit Zitronensaft beträufeln und diesen aufbewahren.

Butter in der Pfanne schmelzen. Achtung das sie nicht zu heiß wird. Mit etwas braunem Zucker karamellisieren. Äpfel bei mittlerer Hitze dazugeben und in der Pfanne schwenken. Die Äpfel sollen nicht zu hart aber auch nicht zu weich werden. Der Vorgang dauert ca. 5 bis 8 Min. Mit Calvados oder Rum ablöschen und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Die Schokolade im Wasserbad cremig werden lassen.

Auf dem Teller die Schokoladensauce mittig verteilen, so dass es einen Kreis ergibt, ca. 6 x 6 cm groß. Die warmen Äpfel auf den Schokoladenkreis verteilen. Darauf die gewünschte Portion Vanilleeis auflegen. Mit einem Minzblättchen und einem Schokoladen-Mintstick garnieren.

Falls gewünscht kann um den Kreis herum das Eis mit einer Zimtschicht belegt werden.

Wenn Kinder mit essen auf Alkohol verzichten.

Zutaten:

2 Äpfel
150 g Block-
schokolade
brauner Zucker
etwas Zitronensaft
Calvados oder Rum
zum Ablöschen
Butter
Minze
Vanilleeis