MÖVENPICK

Gebackene Winter-Äpfel mit Gebrannte Mandel Eis

Für 2 Portionen brauchst Du:

Mövenpick Gebrannte Mandel

4 rote Äpfel

1/2 Zitrone

30 g Mandeln, gehackt

10 g Mohn

100 g Mandeleis

3 EL brauner Zucker

1 EL Speisestärke

30 g Lebkuchengewürz

30 g Butter

Und so geht's:

1. Alles parat?

2. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze, empfohlen) oder 160 °C (Umluft) vorheizen. Äpfel waschen, vierteln, schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden.

3. Zitrone halbieren und Saft auspressen.

4. Apfelspalten mit braunem Zucker, Stärke, Lebkuchengewürz und Zitronensaft vermengen, bis alle Apfelstücke gut bedeckt sind.

5. Äpfel in eine Auflaufform geben, Stückchen Butter darauf verteilen und ca. 30 Min. backen.

6. Währenddessen gehackte Mandeln und Mohn mischen und in einer Pfanne bei mittlerer Stufe ca. 5 Min. rösten.

7. Kurz vor dem Servieren Eis aus dem Gefrierfach nehmen und mit einem mit warmem Wasser abgespülten Eisportionierer Eiskugeln formen.

8. Gebackene Winter-Äpfel und Eis in Schalen servieren, mit Nuss-Mohn-Crunch garnieren und genießen.