

# CATCH GAP REZEPTE

GEBRATENE ÄPFEL MIT ZIMT UND VANILLEEIS

Zubereitungszeit 30 min | Für 2 Personen



CATCH GAP

Kochen & genießen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



WWW.CATCHGAP.DE

# Zubereitung

- In der Pfanne 2 EL Butter schmelzen lassen.
- Die Apfelspalten in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie leicht goldbraun und weich sind.
- Den braunen Zucker, Zimt und das Vanillemark über die Äpfel streuen. Den Saft einer Zitrone darüber gießen und alles gut vermengen.
- Die gebratenen Äpfel in der Pfanne etwa 5 Minuten weiter braten, bis der Zucker karamellisiert und die Äpfel eine glänzende Glasur haben.
- Heiß servieren, vielleicht mit einer Kugel Vanilleeis.

# Zutaten

- 4 Äpfel, geschält, entkernt und in Spalten geschnitten
- 2 EL Butter
- 2 EL brauner Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 Vanilleschote, Mark ausgekratzt
- Saft einer Zitrone
- Vanilleeis (zum Servieren, optional)

Guten Appetit wünscht Dir

*Deine Ebsw*



[info@catchcap.de](mailto:info@catchcap.de)



[www.catchcap.de](http://www.catchcap.de)



**CATCHCAP**

*backen & genießen*

**CATCHCAP**

*backen & genießen*



[catchcapspritzschutz](https://www.facebook.com/catchcapspritzschutz)



[@catchcap\\_official](https://www.instagram.com/catchcap_official)