

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Überbackene Äpfel

123rf



**mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp**

Zubereitung

- Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden
- In einer Bratpfanne die Butter schmelzen und die Apfelscheiben darin dünsten, die Mandeln, Zucker und Rosinen begeben und mit dem Bacardi Rum ablöschen, kurz aufkochen
- Die Flüssigkeit mit einem Sieb passieren, die Äpfel beiseitestellen und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen, danach zu den Apfelscheiben geben
- Die Apfelscheiben in 4 backfeste Soufflé-Formen abfüllen und auskühlen lassen
- Aus dem Blätterteig 4 Kreise (3 cm grösser als der Durchmesser der Form) ausschneiden und auf der Soufflé-Form gut andrücken
- Im Ofen bei 180 °C ca. 20 Minuten backen
- Nach dem Backen gleich servieren

Zutaten

3 Stk.	Äpfel
60 g	gehobelte Mandeln
80 g	Rosinen
80 g	Bacardi Rum weiss
60 g	Zucker
1	eckiger Blätterteig
10 g	Butter