



Ulli Uhu entdeckt das Osterzgebirge

Rezept Apfel mit Vanillesoße

www.ullihu.de

Hmmm lecker! Apfel mit Vanillesoße

(Spezialrezept von Borges Neubauer, Glashütte)

Wenn du bisher nur die immer gleichen Äpfel aus dem Supermarkt gegessen hast, dann sind die häufig etwas säuerlichen und schrumpeligen Früchte der heimischen Streuobstwiesen manchmal doch bißchen gewöhnungsbedürftig. Trotzdem kann man auch diese zu einem oberleckeren Kompott verarbeiten. So wird's gemacht:

Erstens: Schneide die Äpfel in etwa 1 bis 1,5 cm dicke Scheiben und schneide jeweils das



Kerngehäuse heraus.

Wenn die Schale zu zäh oder zu schrumpelig ist, kannst du den Apfel vorher auch schälen. Schalen und Gehäuse muß man übrigens nicht etwa wegwerfen, sondern kann daraus noch einen gesunden Tee bereiten (einfach mit heißem - nicht kochendem! - Wasser übergießen und zehn Minuten ziehen lassen.

Zweitens: Setze einen süßen Sud an - in einen Liter Wasser zwei bis drei kleine Löffel Zucker, etwas Zimtrinde, einen Spritzer Zitronensaft, vielleicht auch noch ein oder zwei Minze-Blättchen

In diesem Sud werden die Apfelscheiben gekocht - je nach Festigkeit des Apfels zwischen



ein und zehn Minuten. Die sogenannten "Auguster" (Klaräpfel - eine Sorte, die bereits im Sommer reift) brauchen nur kurz in den kochenden Sud eingetaucht werden, die zäheren Lager- oder Weihnachtsäpfel müssen jedoch ziemlich lange kochen, bis sie weich werden.

Drittens: Bereite Vanillesoße zu (Milch, am besten frische Vollmilch vom Bauern aus dem Dorf, plus Vanillesoßenpulver). Da gibt es auch Pulversorten, die man in kalte Milch einrühren kann, das ist einfacher als "richtige" Vanillesoße zu kochen.

Viertens: Servieren! Dazu legst auf jeden Teller ein bis drei Apfelscheiben und übergießt diese mit der Vanillesoße. Lecker!!! Wem das jedoch noch nicht reicht, kann in das Apfelloch auch noch einen Tupfer Marmelade träufeln und das Ganze mit Kakaopulver oder Schokoraspel bestreuen.



Guten Appetit!