



Bratapfel mit Zimt-Stern-Eis, karamellisierten Macadamianüssen und Kürbiskernöl



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	2 St.
Zitronensaft	1 EL
Honig	1 EL
Zimt	1 TL
Butter	20 g
Macadamianüsse in Karamell mit Honig	50 g
Zimt-Stern-Eis	4 St.
Kürbiskernöl	4 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Ausstecher

1. Den Ofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Äpfel waschen und quer in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem kleinen runden Ausstecher das Kerngehäuse aus der Mitte jeder Scheibe entfernen. Die Apfelscheiben in einer Schüssel mit Zitronensaft, Honig und Zimt marinieren.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Apfelscheiben darauflegen und mit Butter in kleinen Flöckchen belegen. Im vorgeheizten Ofen ca. 12–15 Min. backen, bis sie weich und leicht gebräunt sind. Anschließend vollständig abkühlen lassen.
3. Die karamellisierten Macadamianüsse grob hacken und bis zum Servieren beiseitestellen.
4. Je eine Apfelscheibe mittig auf Desserttellern platzieren. Zimt-Stern-Eis mittig auf die Apfelscheiben setzen. Mit gehackten Macadamianüssen bestreuen, mit Kürbiskernöl beträufeln und sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp:

Anstelle des Zimt-Stern-Eises passt auch eine Kugel Vanilleeis hervorragend zu diesem Dessert.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	339 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	23 g