

Apfelgratin mit karamellisierten Walnüssen



Zutaten:

5	Äpfel
190 Gramm	Zucker
400 Milliliter	Apfelsaft
100 Gramm	Schlagsahne
100 Milliliter	Milch
100 Gramm	Frischkäse
2	Eier
1 Packung	Vanillezucker
50 Gramm	Walnüsse
2 Esslöffel	Calvados
½	Zitrone (Saft u. Schale)



Zubereitung:

1. Äpfel schälen, halbieren und entkernen
2. 100 g Zucker, Apfel- und Zitronensaft zum Kochen bringen
3. Apfelhälften darin knapp weich kochen
4. herausnehmen, mit einem Messer einritzen und in eine gefettete Auflaufform setzen
5. Milch, Eier, Frischkäse, Vanillezucker, 40 g Zucker und Apfelschnaps verrühren
6. über die Äpfel gießen
7. im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 15 bis 20 Min. backen
8. restlichen Zucker goldgelb schmelzen
9. grob gehackte Nüsse zufügen und anrösten
10. auf gefettete Alufolie geben, verstreichen und auskühlen lassen.
11. Apfelgratin mit den Nüssen bestreuen und warm servieren