



Dänische Apfelspeise

● Zutaten:

1 Kilogramm	Äpfel
200 Gramm	Zucker
1	Zimtstange
250 Gramm	Zwieback
250 Gramm	Butter
½	Apfel (zum Garnieren)

● Zubereitung:

1. das Kilogramm Äpfel waschen, schälen, vierteln und entkernen
2. die Apfelviertel in noch kleinere Stücke schneiden
3. 100 Gramm Zucker und die Zimtstange dazugeben
4. bei geringer Hitze zu Apfelmus kochen (evt. Etwas Wasser dazugeben)
5. zwischendurch umrühren
(Soll es schnell gehen, kann man auch fertigen Apfelmuss verwenden.)
6. den Zwieback in ein Küchenhandtuch geben und mit einem Nudelholz zerbröseln
7. die Brösel in eine Schüssel geben
8. die Butter schmelzen und unter den Zwieback mischen
9. den restlichen Zucker zugeben und vermengen
10. das Apfelmuss und die Zwiebelmasse abwechselnd in einem Glas oder in einer hohen runden durchsichtigen Form schichten
11. den halben Apfel in feinste Schnitze schneiden
12. mit diesen und nach Geschmack mit frischer Sahne garnieren

Das Gericht schmeckt sehr gut als warmes Dessert oder zum Kaffee!