

## Scharfes Apfeldessert

Gratinform ausbuttern

- |        |                          |   |
|--------|--------------------------|---|
| 3-4    | Äpfel                    | schälen, in Viertel schneiden, entkernen<br>in Spalten schneiden, in die vorbereitete Form<br>legen |
| wenig  | getrocknete Chiliflocken | darüber streuen   |
| 1-2 EL | Rohzucker                | gleichmässig darüber streuen  |
| 40 g   | Butter                   | kleine Stücke schneiden, über die Äpfel verteilen   |

im auf 200° vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten  
backen bis die Äpfel weich und der Zucker  
karamellisiert ist

## Vanillesauce

- |        |                           |  |
|--------|---------------------------|--|
| 1 KL   | Maizena                   | zusammen in einer Pfanne gut verrühren   |
| 3 dl   | Milch                     |  |
| 1      | Ei                        | zugeben und nochmals gut rühren<br>(Schwingbesen)  |
| 2 EL   | Vanillezucker             | zugeben<br>unter ständigem Rühren bis kurz vor das Kochen<br>bringen<br>durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, eine<br>Folie direkt auf die Sauce legen, auskühlen<br>lassen |
| 1      | Vanilleschote ausgekratzt |  |
| 0,5 dl | Rahm geschlagen           | unter die Sauce mischen, in 4 Schälchen<br>anrichten   |
- Äpfel auf 4 Teller verteilen, Vanillesauce dazu  
servieren