



[Drucken](#)

Rotweinäpfel



Zutaten für 6 Personen

- 1 l trockener, kräftiger Rotwein
- 100 g Gelierzucker
- 3 Zimtstangen
- 6 säuerliche, kleine Äpfel
- 400 ml bayerische Sahne
- 2 Pck. Vanillinzucker
- 4 cl Calvados

Zubereitung:

1. Den Wein mit Gelierzucker sowie Zimtstangen in einen Topf geben und ohne Deckel 8-10 Minuten köcheln lassen.
2. Die Äpfel schälen, dabei die Stiele nicht entfernen. Die Früchte ca. 15 Minuten sanft im Wein garen, dabei einmal wenden.
3. Die Äpfel aus dem Topf heben und abtropfen lassen. Den Rotweinsud sirupartig einkochen lassen. Äpfel in eine Schüssel geben, mit dem Sirup übergießen. Zugedeckt 12 Stunden im Kühlschrank marinieren.
4. Die Sahne steif schlagen, dabei den Vanillinzucker einrieseln lassen. Zum Schluss den Calvados unterziehen. Die aromatisierte Schlagsahne separat zu den Rotweinäpfeln reichen.