



## Bratapfelringe mit Eis und Nusskaramell

Was für ein genussvolles Dessert ☐ ☐!

Zutaten für 2 Personen

- 1 Apfel
- 2 TL „Süßer Hüttenzauber“ gemahlen
- 75 ml „Chiemgauer Bratapfellikör“
- 25 g Walnusshälften
- 20 g Butter
- 30 g Zucker
- 50 g Sahne
- 4 Kugeln Vanilleeis

Apfel waschen, Kernhaus ausstechen und in 4 Scheiben schneiden. Apfelscheiben in eine Pfanne legen, mit „Süßer Hüttenzauber“ aus der Mühle bestreuen, mit 25 ml „Chiemgauer Bratapfellikör“ ca. 5 Minuten erhitzen und abkühlen lassen. Walnusshälften grob hacken. 50 ml „Chiemgauer Bratapfellikör“ und Sahne erwärmen. Butter in einem kleinen Topf erhitzen, Zucker darin karamellisieren lassen. Warmen Likör dazu geben und bei mittlerer Hitze kurz einkochen lassen. Walnüsse zugeben und mit erwärmen.

Je 2 Apfelscheiben auf einen Dessertteller anrichten, mit 2 Kugeln Vanilleeis belegen und mit Walnusskaramell garniert servieren.

**Tipp:** Schmeckt auch mit Nuss- oder Schokoladeneis sehr gut.