



Gebackene Apfelfächer mit Vanille Eis und warmem Gewürzdrink

Arbeitszeit: Ca. 45 Min.

Zutaten für 4 Personen

- 1l Vegavita Reisdrink, 1 Becher Vegavita Vanilleeis
- 4 knackige Äpfel, 5 EL brauner Rohrzucker, 150 g Zucker
- 1 Ingwer, 1 EL schwarzer Tee
- 1 Kapsel Kardamom, 1 Zimtstange, 1 Gewürznelke, 3 Pfefferkörner

Zubereitung

Backofen auf 170°C Heißluft vorheizen.

Äpfel schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Apfelhälfte in 2mm dünne Scheibchen einschneiden.

In einer Pfanne Rohrzucker mit 1 EL Wasser karamellisieren und mit Gewürzen verfeinern. Apfelhälften auf Backpapier am Backblech legen und jeden Apfel mit Karamell bestreichen. Etwa 15-20 Minuten im Backofen backen. Nach 10 Minuten Äpfel wieder mit Zucker-Gewürzmischung bestreichen.

Zuckersirup aus Zucker, Zimtstange, Sternanis, Kardamom, Pfefferkörnern, Muskat, Lorbeerblatt, 1 EL schwarzem Tee und Ingwer in 1cm dicke Scheiben geschnitten.

Alle Zutaten mit 200 ml Wasser zum Kochen bringen und bei geringer Hitze simmern lassen bis Flüssigkeit sirupartig ist. Vegavita Reisdrink erhitzen, mit Gewürzsirup süßen.

Die noch warmen Apfelfächer mit Vegavita Vanille Eis und Gewürzreisdrink servieren.

