

Erdnuss - Eis mit Gratinierten Aepfeln

Kategorien: Dessert, Nachspeisen, Eis

Zutaten für: 4 Portionen

ZUTATEN

500	ml	Vanille - Eis
100	Gramm	Erdnuesse; mit Schale
50	Gramm	Schokoladen-Muerbeteigkekse
500	Gramm	Saeuerliche Aepfel
50	Gramm	Fett; fuer die Form
1/2		Zitrone
2	Essl.	Ahornsirup
2	Essl.	Brauner Zucker
25	Gramm	Butter

Anleitung:

Eis etwas antauen lassen. Erdnuesse aus der Schale loesen und grob Hacken. In einer Pfanne ohne Fett goldgelb roesten. Kekse in grobe Stuecke brechen. Beides unter das Eis ruehren, im Gefrierfach wieder fest werden lassen. Aepfel waschen vierteln, entkernen, schaelen und in Spalte schneiden. 1 Pie-Form ausfetten und die Aepfel einschichten. Zitronensaft, Sirup und Zucker darueber verteilen, Butterfloekchen darauf geben. Die Aepfel unter dem vorgeheizten Grill so lange ueberbacken, bis der Zucker geschmolzen ist. Heiss zum Eis servieren.