

Brandt

APFELDIP

ZUTATEN

- 1 KG ÄPFEL
- 1 TL SALZ
- 1–2 EL BRAUNER ZUCKER, ABHÄNGIG
VON DER SÜSSE DER ÄPFEL
- 2 EL BUTTER
- 2 EL APFELESSIG
- KÄSE ZUM GARNIEREN



ZUBEREITUNG

DIE ÄPFEL VIERTELN UND IN EINE GROSSE SCHÜSSEL GEBEN. MIT ZUCKER, SALZ UND APFELESSIG WÜRZEN. ALLES GUT VERMISCHEN UND AUF EINEM BACKBLECH VERTEILEN. DIE BUTTER IN KLEINE STÜCKE SCHNEIDEN UND AUF DIE ÄPFEL GEBEN. DAS BLECH BEI 190 °C FÜR 15–20 MINUTEN IN DEN VORGEHEIZTEN OFEN SCHIEBEN. ANSCHLIESSEND DIE ÄPFEL MIT EINEM MIXER ODER PÜRIERSTAB CREMIG PÜRIEREN. ABSCHMECKEN UND NACH BELIEBEN MIT SALZ UND ZUCKER NACHWÜRZEN. ABGEDECKT FÜR CA. 1 STUNDE IN DEN KÜHLSCHRANK STELLEN, DAMIT SICH DIE AROMEN ENTFALTEN. VOR DEM SERVIEREN NACH BELIEBEN MIT KÄSE GARNIEREN UND BRANDT SAATEN DAZU REICHEN.