

Schwedenbecher mit Baileys

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1 kg	Äpfel (süss)
1	Vanilleschote
6 EL	Wasser
	Zimt
2 EL	Zucker
	Baileys
5 dl	Rahm
	Vanilleglace



Zubereitung:

Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.

Das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Das Mark der Vanilleschote zusammen mit Zucker, Zimt und Apfelstücken im heissen Wasser für 15 Minuten köcheln lassen bis die Apfelstücke weich sind.

Anschliessend die Äpfel mit dem Stabmixer pürieren, mit Baileys abschmecken und auskühlen lassen.

Das Apfelmus mit Vanilleglace und Rahm in einem Glas servieren

Tipp:

Anstelle von Baileys kann man auch Eiercognac verwenden (DDR-Rezept).