



Menge 1 großes Glas



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

CALVADOS-ÄPFEL

Ob zu Salzigem wie Schweinebraten oder als aromatische Beilage zu süßer Schokoladenmousse – die in Calvados eingelegten Äpfel sind immer ein Genuss.



Zutaten

| | |
|--------------|-----------------------|
| 1 | Zitrone |
| 6 | mittelgroße Äpfel |
| 50 g | Rosinen |
| 100 g | Diamant Einmachzucker |
| 1 Flasche(n) | Calvados |

Zubereitung

1. Saft der Zitrone auspressen. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Ringe schneiden.
2. Apfelringe mit Zitronensaft mischen, mit Wasser auffüllen, bis sie knapp bedeckt sind und kurz aufkochen.
3. Durch ein Sieb abgießen, dabei den Sud auffangen. Apfelscheiben und Rosinen in ein Glas schichten.
4. 125 ml Zitronenwasser abmessen und zurück in den Topf geben, mit Einmachzucker mischen und 4–5 Minuten ohne Deckel zu Sirup einkochen.
5. Sirup auf die Apfelringe gießen und Calvados hinzufügen, bis die Früchte gut bedeckt sind.
6. Gläser gut verschließen und etwa 4 Wochen ziehen lassen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.