

# APFELFLAU MIT GRANATAPFELSOÛE UND VANILLEEIS

## Zubereitung

Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Die Früchte in 1 cm dicke Scheiben schneiden und portionsweise in heißer Butter bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 2–3 Minuten andünsten. Die Hälfte davon in eine Auflaufform schichten, Amaretti und Rosinen darauf verteilen und mit restlichen Apfelscheiben abdecken.

Sahne mit Eiern, Zucker, Vanillemark, Amarette, Zitronensaft und -schale verrühren und über die Äpfel gießen. Das Ganze mit Mandelblättchen bestreuen und die Form evtl. mit Alufolie abdecken.

Backzeit: 60 Minuten bei 160 Grad im vorgeheizten Ofen

Granatapfelsirup mit Orangen- und Zitronensaft aufkochen. Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser anrühren, in den Saft rühren und aufkochen lassen.

Den Apfelflau mit Puderzucker bestäuben, portionsweise mit Soße und Vanilleeis anrichten und mit Zitronenmelisse garnieren.



## Zutaten (10 Pers.)

- 1,3 kg große, säuerliche Äpfel
- 80 g Butter
- 150 g Amaretti
- 80 g Rosinen
- 500 ml Schlagsahne
- 6 Eier
- 125 g Zucker
- Mark von 2 Vanilleschoten
- 5 EL Amaretto
- abger. Schale und Saft von 1 unbeh. Zitrone
- 150 ml Granatapfelsirup
- 300 ml frisch gepresster Orangensaft
- 4 EL Zitronensaft
- 2 gestr. EL Speisestärke
- etwas Puderzucker
- Vanille-Eis
- Zitronenmelisse
- Mandelblättchen