



**LA CASA UOMO MORTO**  
*Sammlung erlesener und erprobter Rezepte*

## **APFEL-NACHTISCH**

*Angaben gelten für 6 Personen*

- 1 kg säuerliche Äpfel (z.B. Elstar)
- 5 EL Zucker
- 1/2 l Milch
- 1 Zimtstange
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 1 Eigelb
- 50g Amarettikexse
- 1 Handvoll Pinienkerne

Die Äpfel schälen, entkernen und in grobe Scheiben schneiden. In eine Auflaufform geben, 1/2 Glas Wasser zufügen, mit 2 EL Zucker bestreuen und im Ofen ca. 40 Minuten weich garen.

Die Milch mit der Zimtstange zum Kochen bringen und 3 EL Zucker darin verrühren.

Olivenöl, Butter und Mehl in einem Topf verrühren und bei niedriger Hitze schmelzen. Unter ständigem Rühren die Milch dazugeben, bis eineleichte Creme entsteht. Den Topf vom Herd nehmen und ein Eigelb unterrühren.

Creme über die gekochten Äpfel verteilen und zerstoßene Amarettikexse und Pinienkerne darüber streuen. Im Ofen noch einmal etwa 30 Minuten backen. Abkühlen lassen und lauwarm servieren.

**TIPP:** Wichtig ist die Qualität der Amarettikexse. Am Besten verwendet man die festen ohne Hagelzucker der Marke Saponi.