



## Apfelrösti mit Walnuss-Eis

### **Zutaten:**

2 große süß-säuerliche Äpfel (z. B.: Boskop)  
2 EL Mehl  
1 EL Zucker  
1 Prise Salz  
1 Prise Zimt  
Butterschmalz  
Calvados  
1 l Walnuss-Eis

### **Zubereitung:**

Die Äpfel auf der groben Reibe raspeln und gut ausdrücken. Die Apfelraspel mit dem Mehl, dem Zucker, Salz und Zimt vermengen. Kleine Häufchen (je ca. 1 gehäufter EL) formen und in einer Pfanne im Butterschmalz bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Flachdrücken (ca. 1 cm stark) und weiter braten, nach ca. 2 Minuten wenden und ebenfalls 2 Minuten braten. Zum Schluss einen Spritzer Calvados in die Pfanne geben und flambieren.

### *Das Anrichten:*

Je 2 Apfelrösti auf einen Teller geben, eine Kugel Walnuss-Eis und einen Spitzer Schlagsahne aus der Sterntülle. Mit einem Pfefferminz- oder Zitronenmelisseblatt dekorieren.

*Tipp: Es ist ein schönes herbstliches Dessert, mit dem niemand rechnet.*