



Life is short eat dessert first

Gammeldags Æblekage (Traditionelles Apfelkuchen Dessert)

Am besten schmeckt dieses Dessert einfach im Herbst, wenn die Äpfel frisch von den Bäumen gepflückt sind. Natürlich kann man es aber auch das ganze Jahr über machen. Es ist ganz unkompliziert, gut vorzubereiten und schmeckt mit den Aromen der typisch, skandinavischen Gewürze einfach nur köstlich. Serviert den „Gammeldags Æblekage“ entweder ganz rustikal in einer schönen Schüssel oder in kleinen Portionsgläsern!

Rezept Gammeldags Æblekage

(ca. 4 Portionen)

Apfelmischung:

300 gr. Äpfel, geschält und in kleine Stücke geschnitten

30 gr. Zucker

1 Messerspitze Vanillezucker

1 Messerspitze Zimt

1 Messerspitze Kardamom

100 ml Wasser

Makronen:

10 Stck. Makronen, am besten selbstgebacken

Sahne:

200 ml Konditorsahne

Zubereitung:

1. Die gewürfelten Äpfel, Wasser, Gewürze und Zucker in einem Topf vermischen, aufkochen und dann bei mittlerer Hitze 30 min. leicht köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Danach abkühlen lassen.
2. Die Makronen zerkrümeln.

3. Sahne steif schlagen.
4. Füllt nun die Apfelmischung entweder in eine hübsche Schale oder verteilt sie auf vier Portionsgläser. Darüber streut ihr die zerbröselten Makronen, und zum Schluss die steif geschlagene Sahne.

TIPP: Die Makronen kann man auch durch fertige Amarettini ersetzen, wenn es mal schnell gehen muss. Wir mögen es aber am liebsten mit den selbstgebackenen Makronen. Das Rezept hierfür findet ihr unter folgendem Link <https://www.hyggebo.de/blog-1/s%C3%BC%C3%9Fe-rezepte/>

Guten Appetit und lasst es Euch schmecken.