

Überraschungsäpfel

Zutaten

- **4** Golden Delicious
- **1/2** Zitrone, Saft und Schale
- **2** Esslöffel Zucker
- **2dl** Wasser
- **1** Familienpackung Vanilleglacé
- Schokoladenstreusel
- geröstete Mandelsplitter
- einige Herzkirschen

Äpfel schälen, quer durchschneiden, Kerngehäuse entfernen.

Äpfel in weiter Pfanne im Zuckerwasser knapp Weichkochen, erkalten lassen, Saft abgiessen.

Auf Dessertteller je zwei Glacékugeln geben, auf jede Kugel eine Apfelhälfte legen, Rundung nach oben.

Schokoladenstreusel (oder geraffelte Schokolade) darauf verteilen, geröstete Mandelsplitter in die Äpfel stecken.

Zuoberst an eine Mandelspitze eine Herzkirsche stecken.

Tipp:

Sieht festlich aus