

Calvadosäpplen med nötter och kesella.

Underbart god dessert som går fort att göra och där calvados får vara med och fylla äppelsmaken.



4 PORTIONER



15 MIN

Desserter

Frukt

Calvadosäpplen med nötter och kesella

Ingredienser:

4 äpplen
1/2 dl smör
1,5 dl socker
1 dl calvados
1 dl hackade nötter av valfri sort, till exempel hasselnötter
3 dl kesella

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 250 grader.
2. Skala och skär äpplena i klyftor och stek dem i smör.
3. Häll på hälften av sockret.
4. Häll sedan över calvadosen, och låt äpplena puttra tills det att de blivit

lite mjuka. Var försiktig så att de inte kokar sönder! Placera äpplena i ugnssäkra glas eller formar, strö på nöterna och resterande del av sockret. Toppa med kesellan. Grädda i ungefär fem minuter.



Spara i lista

Boulard Grand Solage Pays d'Auge, 700ml

Systembolagsnummer: 58

329,00 kr

En riktigt välgjord calvados som passar fint att avnjuta som avec tillsammans med denna äppeldessert.

Se också



Calvados - allt du vill veta.

I Normandie odlas inga druvor, här görs istället Calvados på traktens äpplen. Calvados framställs genom att destillera cider. Lär dig mer om olika sorter.

Läs mer



Vinkokta äpplen med mascarponekräm.

Linnéas recept på vinkokta äpplen och mascarponekräm som garanterat gör succé på middagen.

[Läs mer](#)



Baka egna semlor fyllda med äpple och calvados.

Ett recept där du har den klassiska semelbullen med härlig kardemummasmak och den karaktäristiska mandelmassan, men har även fått smak av ett syrligt äpple och calvados.

[Läs mer](#)

Utskrift