



**Gaststätte
Rühl**

Dinslakener Str. 120
46569 Hünxe

- Komfortable Gästezimmer
- Biergarten im Innenhof
- Fest-Saal für maximal 150 Personen
- Gesellschaftszimmer
- 2 Bundeskegelbahnen

Telefon: 02064-30430
Telefax: 02064-970922
service@gaststaette-ruehl.de
www.gaststaette-ruehl.de
Mittwochs Ruhetag

Unser Apfelgratin

Rezept für ca. 6 Personen

6 mittelgroße mehlig Äpfel (am besten Boskoop) in Stücke schneiden

mit **ca. 75 gr Rosinen**, **ca. 75 gr Zimtzucker** und **1 gestr.**

Esslöffel Vanillepudding-Pulver vermischen, das ganze in eine Auflaufform geben, **200 ml Sahne** leicht anschlagen und über die Äpfel geben, mit **braunen Zucker** bestreuen.

Bei **ca. 180°** 20-30 min im Backofen garen, bis der Zucker karamellisiert und eine leicht gebräunte Haube bildet.

Anstatt der Rosinen schmecken darin auch sehr gut gebräunte Mandeln oder Marzipan

Wir reichen unseren Apfelgratin zur Gans oder zu unseren Wildgerichten oder auch als Dessert mit Vanille- oder Wallnuss-Eis.