Cidre-Zimt-Apfel mit Vanilleeis

Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und dann in Spalten schneiden. Diese in Cidre mit Zitronenschale, Zucker und Zimt nicht zu weich kochen. Die Spalten in eine Schüssel geben, mit wenig Flüssigkeit bedecken und im Kühlschrank kalt stellen. Die restliche Flüssigkeit zu einem Sirup einkochen lassen.

Auf einem großen Teller die Apfelspalten auffächern, mit dem Sirup beträufeln, je eine Kugel Vanilleeis auf den Spalten anrichten und mit Zimt bestreut servieren.