

Calvados-Fondue

4 Personen:

15 g Molki-Butter

1 säuerlicher Apfel, am besten Boskop

1 Knoblauchzehe

1 Teelöffel grüne Pfefferkörner

3.5 dl Apfelwein

Saft von 1/2 Orange

2 - 3 Teelöffel Maizena

4 cl Calvados

würzen nach belieben

800g *Molki Meiringen*-Fonduemischung Nature



- 1 Die Butter im Caquelon erhitzen, einen geschälten, entkernten und geraspelten Apfel darin andünsten.
- 2 Die Knoblauchzehe und die Pfefferkörner dazugeben, mit dem Apfelwein auffüllen und zum Kochen bringen.
- 3 Die Käsemischung dazugeben und unter **ständigem Rühren** schmelzen lassen.
- 4 Das Maizena im Orangensaft und Calvados auflösen und dazugeben.
- 5 Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskatnuss würzen nach belieben.

En guete!



www.molki.ch

Selbstgemachtes Fondue - immer eine Nasenlänge voraus!