



LUFTIGES CIDRE-FONDUE

Für 4 Personen

Zutaten: 1 halbierte Knoblauchzehe, 400 g geraffelter Gruyère, 400 rezenten geraffelter Tilsiter, 4 TL Maizena, 3,5 dl Cidre (Apfelwein), 1 TL Zitronensaft, 1 dl Calvados, Pfeffer, Muskat, 1 TL Backpulver, gesiebt

Beilagen: ca. 500 g in Würfel geschnittenes Brot (nach Belieben mit wenig Cidre beträufelt), 3 rotschalige, in Stücke geschnittene Äpfel, in Cidre blanchiert

Zubereitung: Caquelon mit Knoblauch ausreiben. Käse und Maizena mischen, mit Cidre und Zitronensaft ins Caquelon geben. Bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen. Calvados zugeben, würzen. Vor dem Anrichten Backpulver darunter rühren. Auf Rechaud stellen, mit Beilagen servieren.