

ZITRONENBRATAPFEL MIT SAUERRAHMGLACÉ

4 PERSONEN

Ofenfeste Form
Kugelausstecher
Glacémaschine

ZUTATEN

ZITRONENBRATAPFEL

- 4 Äpfel säuerlich
- Bratbutter zum Ausbuttern
- 50 g *Haselnüsse, gehackt
- 50 g *Baumnüsse, gehackt
- 50 g *Pinienkerne, gehackt
- 60 g *Zucker
- 30 g *Butter, geschmolzen
- 1 Msp. *Lebkuchengewürz
- 50 g *Marzipan, fein gewürfelt
- 75 g *Rosinen
- *Grand Marnier nach Bedarf
- 1 dl Weisswein
- 4 El Orangenlikör

SAUERRAHMGLACÉ

- 180 g Puderzucker
- 1,2 dl Rahm
- 4 dl Sauerrahm
- 2 El Zitronensaft

GARNITUR

- 2 El Mandelblättchen, geröstet
- 4 Minzezweige

ZUBEREITUNG

ZITRONENBRATAPFEL

Die ofenfeste Form ausbuttern und den Backofen auf 180°C vorheizen. Aus den *Zutaten eine Füllmasse herstellen. Einen Drittel des Apfels am Stielansatz abschneiden, mit dem Kugelausstecher das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit der Füllmasse füllen und den Deckeln verschliessen. Die Äpfel nebeneinander in die ofenfeste Form setzen, mit Weisswein und Likör umgiessen und je nach Konsistenz ca. 15 bis 20 Minuten backen, bis die Haut Farbe annimmt.

SAUERRAHMGLACÉ

Den Rahm leicht erwärmen und mit dem Puderzucker verrühren. In eine Schüssel umfüllen. Den Sauerrahm, den Zucker und den Zitronensaft unterrühren und sofort in der Glacémaschine verarbeiten.

ANRICHTEN

Je einen heissen Bratapfel mit einer Kugel Sauerrahmglace servieren, mit einem Pfefferminzblatt und den Mandelblättchen garnieren.

Rezept von Ursula Egli

