

Aus der HÄPPCHEN-ESSEN-Kochschule

Rezept

Nachspeise: **Bratapfel-Marzipanauflauf** mit Pflaumen-Zimt-Eis und Cantuccini



für 6 Personen

Bratapfel-Marzipanauflauf

Zutaten:

3	Äpfel (z.B. Boskop)	2	Eier
3 EL	Zucker	100 g	Schlagsahne
40 g	Mandelsplitter, Walnüsse und Haselnüsse	1 TL	Vanillezucker
2 EL	Preiselbeeren		frische Minze zum Garnieren
150 g	Marzipanrohmasse		Fett für die Form
2 EL	Rum		

Zubereitung:

Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Zucker in einer Pfanne mit 3 EL Wasser schmelzen. Nüsse dazugeben und karamellisieren lassen. Danach auf einem Teller abkühlen lassen und grob zerhacken. Preiselbeeren mit der Hälfte des Marzipans, dem Rum und den karamellisierten Nüssen zu einem Teig verkneten. Apfelhälften mit dem Teig füllen und nebeneinander in eine ofen-feste Form setzen. Eier trennen, Eiweiß beiseitestellen. Sahne, restliches Marzipan und Vanillezucker pürieren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Soße über die Apfelhälften geben.

Bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen.

Aus der HÄPPCHEN-ESSEN-Kochschule

Rezept

Nachspeise: Bratapfel-Marzipanauflauf mit **Pflaumen-Zimt-Eis** und Cantuccini



Pflaumen-Zimt-Eis

Schritt 1: Pflaumen zubereiten

Zutaten:

4	Pflaumen in feinen Scheiben
100 g	Zucker
300 ml	Rotwein
30 ml	Portwein
2	Sternanis
2	Zimtstangen
1 EL	Crème de Cassis

Zubereitung:

Den Zucker in einer Pfanne auflösen und leicht bräunlich karamellisieren, mit dem Rotwein ablöschen. Dann die restlichen Ingredienzien zufügen und einkochen, bis eine leichte Bindung entsteht. Die Reduktion vom Feuer nehmen und die Pflaumen zugeben. Nach 10 Minuten die Pflaumen mit dem Rotwein noch einmal aufkochen und weiterhin ca. 5 Minuten einkochen. Die Zimtstangen und den Sternanis herausnehmen.

Aus der HÄPPCHEN-ESSEN-Kochschule

Rezept

Nachspeise: Bratapfel-Marzipanaufwurf mit **Pflaumen-Zimt-Eis** und Cantuccini



für 6 Personen

Pflaumen-Zimt-Eis

Schritt 2: Eis vorbereiten

Zutaten:

350 ml	Sahne	20 g	Nougat
200 ml	Milch	30 ml	Amaretto
40 g	Zucker	30 ml	Cognac
5	Eigelb	3 Msp.	Zimt
30 g	Zartbitter-Kuvertüre		

Zubereitung:

Die Kuvertüre mit dem Nougat in einem Schälchen im Wasserbad verflüssigen. Parallel die Sahne mit der Milch und dem Zucker erhitzen. Die Eigelbe mit dem Zimt in eine Schüssel geben und mit 3 EL Milch benetzen. Die Kuvertüre beiseitestellen und die Eier auf dem Wasserbad zur Bindung schlagen, dann mit dem Sahne-Milchgemisch aufgießen und noch einmal auf dem Wasserbad mit einem Holzspachtel zur Rose abziehen. Dann die Kuvertüre mit dem Nougat unter die Masse heben und zum Schluss die Spirituosen zugeben. Abschließend mit den eingekochten Pflaumen vermischen und auf Eis auskühlen. Zum Schluss die Masse in der Eismaschine fertig stellen.

Aus der HÄPPCHEN-ESSEN-Kochschule

Rezept

Nachspeise: Bratapfel-Marzipanauflauf mit Pflaumen-Zimt-Eis und **Cantuccini**



Cantuccini

Zutaten:

150 g	Mehl	50 g	ungeschälte, grob gehackte Mandeln
½ TL	Backpulver		
85 g	Zucker	25 g	gemahlene Mandeln
1	Ei	1	Eigelb zum Bestreichen
½	Eigelb	2 EL	Milch
1	Prise Salz		

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben. Zucker, Ei, Eigelb, Salz und die gemahlene und gehackten Mandeln hinzufügen. Zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in 2 gleichgroße Rollen von etwa 30 cm Länge und 2,5 cm Durchmesser formen. Das Eigelb mit der Milch verrühren und die Rollen damit bestreichen. Teigrollen auf Silpat-Backmatte legen und im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Die leicht abgekühlten Rollen – solange sie weich sind – in Scheiben schneiden und nochmals 5 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.