

Bratapfel mit Weinschaum

Zutaten

Äpfel und Fülle:

4 Stk.	mittelgroße Äpfel
200 ml	Milch
120 g	Haselnüsse gerieben
60 g	Honig
1 EL	Rosinen
65 ml	Weißwein

Weinschaum:

4 Stk.	Eidotter
60 g	Staubzucker
2 cl	Grand Marnier
10 cl	Weißwein

Weiteres:

Rum
Zitronensaft
Zimt



Arbeitsbeschreibung

Äpfel:

1. Äpfel schälen, oben abkappen, so dass ein Deckel entsteht, unten Gerade schneiden. Kerngehäuse entfernen, mit Zitronensaft beträufeln, in Kristallzucker wenden und in Plate russe (Feuerfeste Backform) setzen.

Fülle:

2. Milch aufkochen, Honig, Rum, Zimt und Rosinen dazugeben, Haselnüsse einrühren, etwas köcheln lassen bis es dickflüssig ist. Eventuell mit 1 EL Semmelbrösel binden und Zitronensaft begeben. Fülle in die Äpfel füllen, Deckel daraufsetzen, Plate russe (Feuerfeste Backform) mit 1/16 l Weißwein untergießen und im vorgeheizten Backrohr bei 200°C ca. 15 – 20 min. backen.

Weinschaum:

3. Alle Zutaten im Schneekessel geben und über Wasserdampf aufschlagen. Anrichten mit Pistazien, Minze, Vanilleeis extra anrichten.