

Bratapfelaufwurf mit karamellisiertem Pinienkern-Parfait

Dessert



Zutaten für 6 Personen

Bratapfelaufwurf

- 50g Butter
- 40g Marzipanrohmasse
- 1/2 Bio Zitrone (Abrieb)
- 250g feingewürfelte Äpfel
- 1 Ei und 1 Eigelb
- 40g Zucker
- 100g Mehl
- Backpulver
- Prise Zimt
- 15ml Milch
- 50g Rum Rosinen
- 15g gehobelte Mandeln

Crumble

- 50g Mehl
- 25g Zucker
- 40g weiche Butter
- Prise Zimt

Karamellisiertes Pinienkern-Parfait

- 50g Pinienkerne
- 20g Zucker
- 5g Wasser
- 2 Eier und 2 Eigelbe
- 80g Puderzucker
- 40g Honig
- 350g geschlagene Sahne
- Pinienkrokant

Zubereitung

Den Backofen auf 160 °C vorheizen.

Crumble

Alle Zutaten miteinander vermischen, bis ein krümeliger Teig entsteht (sollte streufähig sein). Diesen beiseitestellen.

Bratapfelaufwurf

Die Äpfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Die Butter schmelzen.

Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Marzipan und Zitronenabrieb hinzugeben und weiter schlagen. Währenddessen langsam die Butter einlaufen lassen. Mehl mit Backpulver und Zimt mischen und unter den Teig sieben. Die Äpfel, Rosinen und die Mandeln mit der Milch unter den Teig heben.

Nun auf 6 gebutterte Förmchen verteilen, mit Crumble betreuen und im Ofen ca. 15 Min. backen.

Pinienkern-Krokant

Alle Zutaten in einen kleinen Topf geben und solange erhitzen, bis es karamellisiert. Anschließend auf ein Backpapier geben, erkalten lassen und bröselig klopfen.

Pinienkern-Parfait

Die Eier mit dem Zucker und dem Honig über ein Wasserbad auf ca. 60 °C aufschlagen. Anschließend die Masse noch mal kaltschlagen. Die restlichen Zutaten unterheben, abfüllen und einfrieren.

Vor dem Servieren das Parfait ca. 5 bis 10 min. vorher aus dem Froster nehmen.

Wir wünschen gutes Gelingen!