


H W E R R E N H O F
E S C H B A C H

BRATAPFEL MIT LEBKUCHENCRÈME



Zubereitung

Lebkuchen in grobe Stücke schneiden, mit erwärmter Milch übergießen, Lebkuchengewürz und Vanillezucker hinzufügen, alles zusammen verrühren.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Ein Ei trennen und nur das Eigelb verwenden. Ein ganzes Ei, Eigelb mit Zucker schaumig aufschlagen.

Die Lebkuchenmasse unterrühren, abgeriebene Citrusschalen hinzufügen. Rum erhitzen, Gelatine darin auflösen, ebenfalls unterrühren.

Jetzt noch vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 175° C (Umluft) vorheizen.

Marzipan mit Rum und der Marmelade glatt rühren, die Mandeln, den Orangenabrieb und den Zimt hinzufügen.

Von den Äpfeln kleine „Deckel“ mit Stiel abschneiden. Kerngehäuse aushöhlen und mit der Marzipanmasse füllen. In einen Bräter geben, die „Deckel“ wieder aufsetzen und mit Butterflöckchen belegen. Dann den Apfelsaft mit den Gewürzen angießen, Zitronen- und Orangescheiben hinzufügen.

Für 30-40 Minuten in den Backofen schieben.

Mit einem Löffel aus der Lebkuchencreme Nocken ausstechen und mit dem Bratapfel zusammen anrichten.

Zutaten

Bratapfel

40 g Marzipan

1 TL Rum

2 EL Aprikosenmarmelade

1 EL gehackte und geröstete Mandeln

½ TL Abrieb von einer Orange

1 Msp. Zimt

4 säuerliche Äpfel

30 g Butter

150 ml Apfelsaft

1 Zimtstange

1 Vanilleschote

1 Orange in Scheiben

1 Zitrone in Scheiben

2 Gewürznelken

1 Sternanis

2 Scheiben Ingwer

Lebkuchencreme

70 g Elisenlebkuchen (ohne Oblaten)

100 ml Milch

1 TL Lebkuchengewürz 1 TL Vanillezucker

2 Blatt Gelatine

2 sehr frische Eier

10 g Zucker

1 TL Rum

250 ml Sahne, steif geschlagen

abgeriebene Schale von einer Zitrone

abgeriebene Schale von einer Orange



Weinempfehlung



Gelber Muskateller

