

Zutaten

- Zutaten für die Mascarponecreme:
- 2 Eigelb
- 80 g Vanillezucker
- 200 g Mascarpone
- 1 cl Grappa
- 50 ml steif geschlagene Sahne
- Zutaten für die Cantuccini:
- 90 g geschälte Mandeln
- 125 g Mehl
- 90 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 80 g Vanillezucker
- 20 g weiche Butter
- 1 Ei
- Zutaten für die Portweinäpfel:
- 2 Boskop Äpfel
- 30 g Zucker
- 100 ml Portwein
- Prise Zimt

Dessert, Backen

Portweinäpfel mit Mascarponecreme und Cantuccini

Apfelgenuss der Extraklasse auf selbstgemachten Cantuccini. Ein luftiger mediterraner Genuß!

So wird's gemacht:

1. Eigelb mit dem Zucker in der Küchenmaschine schaumig aufschlagen.
2. Anschließend Mascarpone, Sahne und Grappa unterheben.
3. Mehl mit dem Backpulver gut vermengen, alle weiteren Zutaten hinzugeben und von Hand zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
4. 30 Minuten ruhen lassen, anschließend zu 30 cm langen Rollen formen und bei 190 Grad im Ofen ca. 15 Minuten backen.
5. Auskühlen lassen und die Stange in schräge, dünne Scheiben scheiden.
6. Auf einem Backblech verteilen und nochmals im Ofen bei 120 Grad 10 Minuten trocknen lassen.
7. Die Cantuccini sollten nun sehr knusprig sein.
8. Die Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine feine Würfel schneiden.
9. Den Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren und die

Apfelwürfel hinzugeben, mit dem Portwein ablöschen und anschließend einkochen lassen.

10. Mit einer Prise Zimt abschmecken.
11. Die ausgekühlten Apfelwürfel in einem kleinen Glas anrichten und mit der Creme auffüllen.
12. Eine Scheibe Cantuccini anlegen und servieren.