Dessert

Parfait vom Bratapfel mit Spekulatius-Crumble und heißen Glühwein-Kirschen

Bartapfel einfach mal ander zubereitet in Komibantion mit den weihnachtlichen Aromen von Glühwein und Spekulatius.

Zutaten

- Bratapfel:
- 1 kleiner Backapfel
- 40 g Marzipan Rohmasse
- 10 g Rosinen
- 10 g geröstete Mandelstifte
- 1 MSP Zimt
- 1 EL Rum
- 50 ml Weißwein
- 50 ml Apfelsaft
- Je 1 Sternanis und Zimtstange
- 1 Nelken
- 20 g Butter
- Parfait:
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 50 g Zucker
- 50 ml Apfelsud (beim Garen des Backapfels entstanden)
- 1 gegarter Backapfel, Schale entfernt, grob zerstampft
- 300 ml geschlagene Sahne
- Förmchen
- Heiße Kirschen:
- 200 g ungesüßte Tiefkühlkirschen (oder Kirschen aus dem Glas)
- 100 g Zucker
- 10 g Butter
- 1 EL Rum
- 200 ml Glühwein
- 1 Eßl Speisestärke mit kaltem Glühwein angerührt
- Spekulatius-Crumble:
- 50 g fein gemahlene Spekulatius-Kekse
- 25 g Mehl
- 25 g brauner Rohrzucker
- 25 g Zucker
- 40 g Butter

So wird’s gemacht:

1. Bratapfel:
2. Den Apfel waschen und das Kerngehäuse ausstechen.
3. Für die Füllung Marzipan mit Rosinen, Mandelstiften, Zimt und Rum vermischen.
4. Die Äpfel mit einem Spieß rundherum einstechen, füllen und in eine Auflaufform setzen.
5. Weißwein, Apfelsaft, Butter und Gewürze in die Form geben und bei 180 °C Umluft 30 - 45 Minuten im Ofen garen.
6. Parfait:
7. Eier und Eigelb zusammen mit dem Zucker und dem Apfelsud in einem Schlagkessel über einem kochenden Wasserbad luftig aufschlagen, bis das Ei anfängt zu binden.
8. Dann vom Herd nehmen und den ausgekühlten Bratapfel einrühren.
9. Die Masse anschließend kaltstellen.
10. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und diese dann vorsichtig unter die ausgekühlte Masse heben.
11. In Förmchen einfüllen und im Eisschrank für mindestens 3 Stunden gefrieren lassen.
12. Heiße Kirschen:
13. Die Tiefkühlkirschen auftauen und abtropfen lassen/Kirschen aus dem Glas ebenfalls abtropfen lassen.
14. Zucker in einer Pfanne karamellisieren.
15. Wenn der gesamte Zucker hellbraun und flüssig ist die Butter hinzugeben.
16. Butter schmelzen lassen, Kirschen hinzugeben und mit Rum ablöschen.
17. Ohne zu rühren eine Minute kochen lassen, damit sich der Karamell löst.
18. Dann den Glühwein hinzufügen.
19. Die kochenden Kirschen mit der angerührten Speisestärke auf die gewünschte Konsistenz abbinden.
20. Spekulatius-Crumble:
21. Alle Zutaten zu einem krümeligen Teig verreiben.
22. Die Teigkrümel auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
23. Im Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze 10 Minuten

- 1 Prise Salz

backen.