

BRATÄPFEL MIT RUMSOSSE



JULIUS-BAUSER-STR. 12 | 72186 EMPFINGEN | 07485.1212

ZUTATEN: 250 ML MILCH, 250 ML SAHNE, 100 G ZUCKER, 6 EIGELB, 2 EL RUM, 2 EL GESCHLAGENE SAHNE, 100 G MARZIPANROHMASSE, GGF. 30 G ROSINEN, 2 EL CALVADOS ODER RUM, ZIMTPULVER, 8 KLEINE ÄPFEL, 40 G BUTTER, 100 ML APFELSAFT, 250 G MANDELBLÄTTCHEN, 4 KUGELN VANILLEEIS.

ZUBEREITUNG: FÜR DIE SOSSE DIE MILCH, DIE SAHNE UND DEN ZUCKER AUFKOCHEN LASSEN, 6 EIGELB VERRÜHREN UND IN DIE HEISSE, NICHT MEHR KOCHENDE MILCHMISCHUNG EINLAUFEN LASSEN. BEI MILDER HITZE RÜHREN BIS DIE SOSSE SÄMIG IST. ANSCHLIESSEND DURCH EIN SIEB PASSIEREN UND ETWAS ABKÜHLEN LASSEN.

DIE MARZIPANROHMASSE, ROSINEN, RUM/CALVADOS UND EINE PRISE ZIMT MITEINANDER VERKNETEN. DIE ÄPFEL WASCHEN, DAS KERNGEHÄUSE AUSSTECHEN UND DIE MARZIPANMASSE IN DIE ÄPFEL FÜLLEN. 2 EL ZUCKER, DIE BUTTER, APFELSAFT UND EINE PRISE ZIMT IN EINER PFANNE AUFKOCHEN LASSEN. DIE ÄPFEL IN DEN GARBEHÄLTER SETZEN UND MIT DER APFELSAFTMISCHUNG BEGIESSEN. 3 MINUTEN IM DAMPFGARER BEI 100° DÄMPFEN. IN DIE KALTE SOSSE, 2 EL RUM GEBEN UND MIT DEM PÜRIERSTAB SCHAUMIG AUFMISCHEN. VORSICHTIG 2 EL GESCHLAGENE SAHNE DARUNTER HEBEN. DIE ÄPFEL MIT DER RUMSOSSE, MANDELBLÄTTCHEN UND DEM VANILLEEIS SERVIEREN.

UNSER TIPP: WER KEINEN DAMPFGARER HAT KANN DIE BRAFTÄPFEL AUCH IN DER MIKROWELLE ZUBEREITEN. WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUCH AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER: WWW.KUECHENMANUFAKTUR-BRENDLE.DE/REZEPTE

KÜCHEN|MANUFAKTUR
|| BRENDLE