HERRENHOF
ESCHBACH

demeter

BRATAPFEL MIT LEBKUCHENCRÈME

ECOVIN

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft

WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH
TEL. 0 63 45 - 27 23 · FAX 0 63 45 - 76 21 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE

Zubereitung

Lebkuchen in grobe Stücke schneiden, mit erwärmter Mich 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

Lebkuchencrème
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

HERRENHOF
ESCHBACH

demeter

Weinempfehlung

ECOVIN

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft

WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH
TEL. 0 63 45 - 27 23 · FAX 0 63 45 - 76 21 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE