



Zutaten

6 mittelgroße Äpfel

Für die Fülle:

200 g Topfen

2 Eier

70 g geriebene Mandeln

50 g geriebene Haselnüsse

80 g Zucker

1 Msp Zimt gemahlen

2 EL Rum

1 Msp Vanilleschote gemahlen

1 EL Maizena



Zubereitung:

Alles miteinander gut verrühren und in die ausgehöhlten Äpfel füllen!

Bei 180°C etwa 25 Minuten backen, bis die Masse schön souffliert.

Die Apfelreste (vom Aushöhlen) eignen sich perfekt für ein Apfelmousse!

Apfelmost Sabayon

60 g Zucker, 125 ml Apfelmost, 3 Eigelb

Für die Apfelmost Sabayon die Eigelbe über einem Wasserbad mit dem Zucker schaumig rühren, langsam den Apfelmost einrühren, bis das Sabayon eine cremige Konsistenz hat.

Vorsicht: Das Eigelb darf nicht zu heiß werden!

oder

Vanillesauce:

100 g Obers, 100 g Milch, 1 Vanilleschote, 20 g Zucker, 4 Dotter

Für die Vanillesauce Obers mit Milch und Vanille aufkochen. Dotter mit Zucker aufschlagen. Nun das Zucker-Dottergemisch in das Milchgemisch einrühren und langsam aufkochen.

*Viel Freude beim Ausprobieren wünscht Ihnen
Sous Chef Andreas Gradwohl*