

## Apfel-Ravioli mit Zimt-Zabaione

### Für 2 Personen

3 Äpfel, Boskoop	2 Blätter Strudelteig	50 g Rosinen, weiße
4 Eier	50 g Zucker	2 EL Zucker, braun
50 ml Apfelsaft, klar	8 cl Masala	2 cl Bitterorangen-Likör
1 TL Zimt	Pflanzenöl	Puderzucker

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den braunen Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, die Apfelstücke hinzufügen und mit dem Apfelsaft und dem Bitterorangen-Likör ablöschen. Anschließend die Rosinen hinzufügen und mit einköcheln lassen. Die Strudelteigblätter übereinander legen und in etwa 15 mal 15 Zentimeter große Quadrate schneiden. Die Eier trennen. Auf die Quadrate jeweils einen Esslöffel der Apfelmasse auf die Mitte setzen, die Ränder mit Eiweiß bestreichen und zu einer Ravioli zusammenlegen. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Apfelravioli goldbraun ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Für die Zabaione die Eigelb über einem Wasserbad mit dem Zucker etwa zehn Minuten schaumig schlagen und den Süßwein langsam einarbeiten. Die Zabaione zusammen mit den Apfelravioli auf Tellern anrichten und servieren.

Friederike Binder am 21. Januar 2010