

Bratapfel im Glas mit karamellisierten Apfel-Spalten

Für 2 Personen

2 Äpfel	1 Zweig Minze	2 Eier
30 g Marzipan	30 g Butter	200 ml Sahne
3 EL Zucker	3 EL Mehl	1 TL Zimt
Schokosauce		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Einen der Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Marzipan ebenfalls würfeln. Aus der Butter, dem Zucker und dem Mehl Streusel herstellen. Eine Drittel der Streusel zur Seite legen. Zwei Eier trennen und das Eigelb mit der Sahne verquirlen. Apfel-, Marzipanwürfel sowie Streusel zugeben und mit Zimt und Zucker abschmecken. Die Masse in feuerfeste Förmchen geben und mit den übrigen Streuseln bestreuen. Alles für circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. In der Zwischenzeit einen Apfel in Scheiben schneiden. Danach die Butter in einer Pfanne zerlassen und den Zucker zugeben. Die Apfelspalten darin schwenken. Den Bratapfel im Glas zusammen mit den karamellisierten Apfelspalten auf einem Teller anrichten und servieren.

Matthias Kiefer am 23. Oktober 2014