

Apfel-Lasagne mit Walnuss-Eis

Für zwei Personen

Für das Walnuss-Eis:

80 g Walnusskerne 70 g Zucker 200 ml Sahne
80 ml Milch 3 EL Ahornsirup 4 Eier

Für die Lasagneblätter:

1 Strudelteig 1 Ei 2 TL Puderzucker

Für die Äpfel:

2 rote Äpfel 2 TL Butter 2 TL Puderzucker
 $\frac{1}{2}$ Vanilleschote

Für das Walnuss-Eis:

Die Walnusskerne in einem Gefrierbeutel mit einem Fleischklopfer zerstoßen. Die zerstoßenen Walnüsse mit Milch und Ahornsirup vermengen.

Die Eier trennen. Die 4 Eigelbe mit dem Zucker zu einem Eigelbschaum cremig rühren. Ein Eiweiß steif schlagen. Ebenfalls die Sahne steif schlagen.

Die Walnuss-Milchmischung unter den Eigelbschaum rühren und den Eiweißschnee und die Sahne unterheben.

Die fertige Eis-Masse für etwa 20 Minuten in der Eismaschine gefrieren.

Für die Lasagneblätter:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Den Strudelteig in 12 gleiche Dreiecke schneiden. Das Ei trennen. 6 Teigdreiecke mit Eiweiß bepinseln und jeweils mit einem Teigdreieckblatt versetzt belegen. Mit Puderzucker bestreuen.

Die Dreiecke im Backofen für 3-4 min. kross backen.

Für die Äpfel:

Die Äpfel entkernen und in Scheiben schneiden.

Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen. Eine Pfanne erhitzen und die Apfelscheiben in Butter, Puderzucker und dem Vanillemark karamellisieren.

Die einzelnen Komponenten der Lasagne stapeln. Mit der Apfelscheibe beginnen, darauf den Strudelteig legen und mit einer weiteren Apfelscheibe belegen. Das Walnusseis darauf geben, erneut mit dem Strudelteig belegen, darauf eine Scheibe Apfel legen und mit Walnusseis oben abschließen. Die Lasagne zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Frank Habeth am 23. Mai 2019