

# Apfelringe, Karamellsoße, Cashew-Krokant, Gewürz-Eis

**Für zwei Personen**

**Für die Äpfel:**

2 grüne Äpfel	1 Zitrone	125 g Mehl
2 $\frac{1}{2}$ EL Zucker	125 ml Milch	1 TL Backpulver
1 TL gemahlener Zimt	2 EL Butterschmalz	Salz

**Für das Eis:**

100 g Cashewkerne	50 g Cashewcreme	2 Eier
200 ml Milch	200 g Sahne	70 g Zucker
1 Vanilleschote	$\frac{1}{2}$ TL Quatre Epices	

**Für die Sauce:**

2 EL Zucker	1 TL Butter	75 g Sahne
1 Prise feines Salz		

**Für den Krokant:**

50 g Cashewkerne	2 EL Zucker	1 TL Butter
------------------	-------------	-------------

**Für die Äpfel im Backteig:**

Das Mehl in einer Schüssel mit Backpulver und 1 Prise Salz vermischen. Die Milch unterrühren, die Eier zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

Die Äpfel schälen, mit einem Apfelausstecher die Kerngehäuse ausstechen, in dicke Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft einreiben. Zucker mit Zimt in einer Schüssel vermischen. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen.

Die Apfelscheiben durch den Backteig ziehen und in einer Pfanne mit Butterschmalz etwa 5 Minuten hellbraun braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und heiß mit dem Zimtzucker bestreuen.

**Für das Eis:**

Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und mit Milch, Sahne, Cashewcreme und Zucker in einem Topf aufkochen. Eier trennen. Eigelbe in eine Schüssel geben, Milchlösung dazu gießen und über dem Wasserbad mit einem Schneebesen zur Rose abziehen. Vanilleschote entfernen.

Cashewkerne in der Moulinette grob hacken. Die Kerne halbieren, einen Teil fein pürieren, den anderen Teil grob und unter die Eismasse rühren. Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.

**Für die Sauce:**

Den Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren lassen. Butter und Salz einrühren, aufkochen und Sahne aufgießen. Die Sauce beiseite stellen.

**Für den Krokant:**

Die Cashewkerne mit der Butter und dem Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Die Masse auf Backpapier abkühlen und aushärten lassen.

Den gebackenen Apfel mit Karamellsauce, Cashew-Krokant und Gewürz-Eis auf Tellern anrichten und servieren.

Alina Schulz am 05. April 2017