

Bratapfel mit Vanille-Zimt-Zabaione

Für vier Portionen

Für den Bratapfel:

4 Äpfel	2 Eigelbe	2 EL Zucker
70 g Marzipan	2 EL gehackte Mandeln	1 EL Mandellikör
$\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver		

Für die Zimtzabaione:

3 Eigelbe	50 g Zucker	1 Vanilleschote
$\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver	50 ml Süßwein	50 g Mandelblättchen
Puderzucker		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zunächst die Äpfel waschen, halbieren, das Kerngehäuse ausstechen und in eine Auflaufform legen. Eigelbe mit dem Zucker dickschaumig aufschlagen. Marzipan in Würfel schneiden, zur Eiermasse geben und unterschlagen, bis sich das Marzipan aufgelöst hat. Mandeln, Mandellikör und Zimtpulver unterrühren. Die Masse in die vorbereiteten Äpfel füllen. Im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten backen. Für die Zabaione das Vanillemark aus der Schote kratzen. Die Eigelbe mit Zucker, Vanillemark und Zimtpulver in einer Schüssel verrühren, Süßwein zugeben und über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Sobald ein standfester Schaum entstanden ist, die Schüssel vom Wasserbad nehmen und noch eine bis zwei Minuten weiterschlagen. Danach die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Zum Anrichten je zwei Apfelhälften auf einen Teller geben, mit der Vanille-Zimtzabaione und den Mandelblättchen garnieren. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Horst Lichter am 15. November 2014