



AHORN-KARAMELL-CRÈME MIT GLACIERTEN APFELSPALTEN

Zutaten (für zwölf Kinderportionen)

Für die Karamell-Crème:

150 ml Ahornsirup
4 Eigelbe
300 ml Vollmilch
1 Msp. Naturvanille (gemahlen)
1 Tropfen Orangenöl
10 g Butter
4 Cappuccinotassen
(dickwandig, hitzebeständig)

Für die Apfelspalten:

250 g Äpfel
30 g Butter
50 ml Ahornsirup
50 ml Orangensaft

Für die Karamell-Crème die Cappuccinotassen mit der Butter einfetten. 100 ml Ahornsirup in einem kleinen Topf auf niedriger Temperaturstufe kurz reduzieren lassen, bis er sämig wird. Danach den Sirup in die Cappuccinotassen gießen. Die Milch und die Naturvanille in einem Topf verrühren und auf ungefähr 70 ° C erwärmen. Die Eigelbe in einer Rührschüssel mit dem restlichen Ahornsirup verquirlen. Anschließend die Vanillemilch unter ständigem Rühren in die Eigelb-Ahornsirup-Mischung geben. Das Ganze mit einem Tropfen Orangenöl verfeinern und auf die vier Cappuccinotassen verteilen.

Den Backofen auf 110 Grad Celsius vorheizen. Eine Auflaufform etwa zu 4 cm mit heißem Wasser füllen. Danach die Tassen in die Form stellen und alles für eine Stunde in den Ofen geben. Die Form aus dem Ofen nehmen und die Cappuccinotassen kurz abkühlen lassen. Anschließend jede Tasse einzeln auf die Mitte eines Tellers stürzen.

Für die Apfelspalten die Äpfel waschen, in Spalten schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Apfelspalten hinzugeben. Den Ahornsirup einlaufen lassen und alles bei mittlerer Temperatur kurz karamellisieren lassen. Mit Orangensaft ablöschen und für weitere 2 Minuten köcheln lassen. Die Apfelspalten um die Karamell-Crème drapieren und den Fond aus der Pfanne darüber träufeln. Sofort servieren.

Tipp: Dank ihres festen Fruchtfleischs und des fein-säuerlichen Geschmacks lassen sich die Apfelsorten Topaz oder Braeburn besonders gut glacieren.

Guten Appetit!

Empfohlen von:

Alfred Fahr,

Mitglied der Koch-Vereinigung BioSpitzenköche,
www.bio-spitzenkoeche.de

Alle Rezepte finden Sie auch zum Download auf www.biowoche.de

