

Bratapel - Creme

Zutaten für: 4 Portionen

FUER DIE CREME

4		Saeuerliche Aepfel
20	Gramm	Butter
125	ml	Halbtrockener Weisswein
1		Stueckchen Zimtstange
1		Gewuerznelken
1		Stueckchen Orangenschale
1		Stueckchen Zitronenschale
3	Blätter	Gelatine
1		Eiweiss
40	Gramm	Zucker
150	ml	Sahne

Anleitung:

Backofen auf 200Grad C vorheizen. Die Kerngehaeuse der Aepfel entfernen. In eine feuerfeste Form stellen, mit fluessiger Butter bestreichen und mit Wein umgiessen. Aromaten dazugeben und im Backofen in etwa 30 Minuten gar werden lassen.

Die Aepfel mitsamt der Fluessigkeit durch ein Sieb streichen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdruecken, in einem Topf auflösen und unter das lauwarme Apfelmus rühren. Eiweiss mit Zucker glaenzend und schnittfest schlagen.

Die Sahne steif schlagen und beides unter das zu gelieren beginnende Apfelmus ziehen. Die Apfelmasse in kleine Foermchen fuellen und fuer 2-3 Stunden kalt stellen.