

Bratapfel gefüllt mit Walnuss-Zimt-Parfait



Zutaten:

- 2 Eigelbe
- 100 ml Sahne
- 50 gr Walnusskerne gehackt
- Etwas Zucker
- 20 gr Puderzucker
- etwas Vanillezucker
- 5 gr Walnussöl
- Prise Salz
- etwas Zimt, gemahlen
- 4 nicht zu große Äpfel
- 40 gr Lebkuchen
- 40-60 gr Butter
- getrocknete Apfelscheiben
- etwas Puderzucker



Zubereitung

Das Walnuss-Zimt-Parfait am besten am Vortag vorbereiten. Dazu die Hälfte der gehackten Walnusskerne in einer heißen Pfanne leicht anrösten, etwas Zucker hinzufügen und gold-gelb karamellisieren lassen. Die Masse auf ein befettetes Backpapier geben und erkalten lassen. Anschließend die erkaltete Masse zuerst mit dem Mörser zerstoßen und dann mit der Küchenmaschine fein reiben.

Die Eigelbe mit dem Puderzucker auf einem Wasserbad erst warm schaumig aufschlagen, dann auf Eiswasser kalt weiter schlagen. Zum Schluss die geriebene Walnuss-Karamellmasse, den Vanillezucker, Zimt, das Walnussöl sowie den Rest der Walnusskerne unterrühren. Danach in die erkaltete Eigelbmasse die steif geschlagene Sahne sowie eine Prise Salz vorsichtig unterheben. Die Masse in ein Gefäß füllen und mindestens vier Stunden, am besten über Nacht, in den Froster stellen.

Für den Bratapfel die gewaschenen Äpfel entkernen und im Backofen bei 170 Grad je nach Größe ca. 30 Minuten backen. In der Zwischenzeit Butter aufschäumen lassen und mit dem fein geriebenen Lebkuchen vermischen.

Den fertigen Bratapfel mit dem Walnuss-Zimt-Parfait füllen, mit der Lebkuchenbutter beträufeln und Puderzucker bestreuen. Zum Schluss mit getrockneten Apfelscheiben garnieren.