

Bratäpfel auf Glühweinschaum

Zutaten für 3 Portionen:

40g Sultaninen
3 Äpfel
2 EL Rum
40g Walnüsse
2 EL Honig
Zimt
20g Butter
3 Eigelb
20g Zucker
100ml Glühwein
Sternanis

Für Bratäpfel auf Glühwein Schaum möglichst etwas größere herb-säuerliche Äpfel wie z.B. Boskop verwenden. Sultaninen in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser überbrühen und ca. 5 Minuten quellen lassen. Äpfel waschen und trockenreiben. Einen Deckel abschneiden und Äpfel mit einem Teelöffel vorsichtig aushöhlen, damit die Äpfel keine Risse bekommen und nachher beim Backen aufplatzen. Ringsum einen Rand von ca. 1 cm Fruchtfleisch stehen lassen. Kerne und Kerngehäuse entfernen, das übrigbleibende Fruchtfleisch hacken und in eine Schüssel geben. Sultaninen in ein Sieb gießen, zu den gehackten Äpfeln geben und mit Rum mischen. Walnüsse fein hacken und mit den Sultaninen mischen. Honig und Zimt zufügen und alles gut miteinander verrühren. Ofen auf 160° vorheizen. Bratäpfel mit der Sultaninen-Walnuß-Mischung füllen und den Deckel wieder auf die Äpfel legen. Butter in vier Stücke teilen. Je ein Stückchen Butter auf jeden Bratapfel legen. Restliche Butter zum Einstreichen der Auflaufform verwenden. Bratäpfel in die Auflaufform setzen und im vorgeheizten Ofen bei 180° oder 160° Umluft ca. 20-25 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Die Backzeit ist von der Größe der Bratäpfel abhängig. Sobald die Schale feine Risse aufzeigt, sind die Bratäpfel gar. Den Glühwein Schaum im Wasserbad zubereiten. Dafür etwas Wasser in einen kleinen Topf füllen und eine größere Schüssel auf den Topf setzen. Eigelb und Zucker in die Schüssel geben, mit einem Quirl verrühren und Glühwein zugießen. Das Wasser auf mittlerer Temperatur erhitzen, aber nicht kochen lassen, damit das Eigelb nicht gerinnt. Dabei den Glühwein mit dem Eigelb und Zucker kräftig schlagen, bis ein dicklicher Schaum entsteht. Am einfachsten gelingt es mit einem Schneebesen vom Stabmixer, oder Handmixer. Ansonsten mit einem Schneebesen kräftig schlagen, bis der Glühwein sich vollkommen mit dem Eigelb verbunden hat und sich ein kompakter Schaum bildet. Bratäpfel auf Glühwein Schaum anrichten, mit Sternanis dekorieren und möglichst heiß servieren.